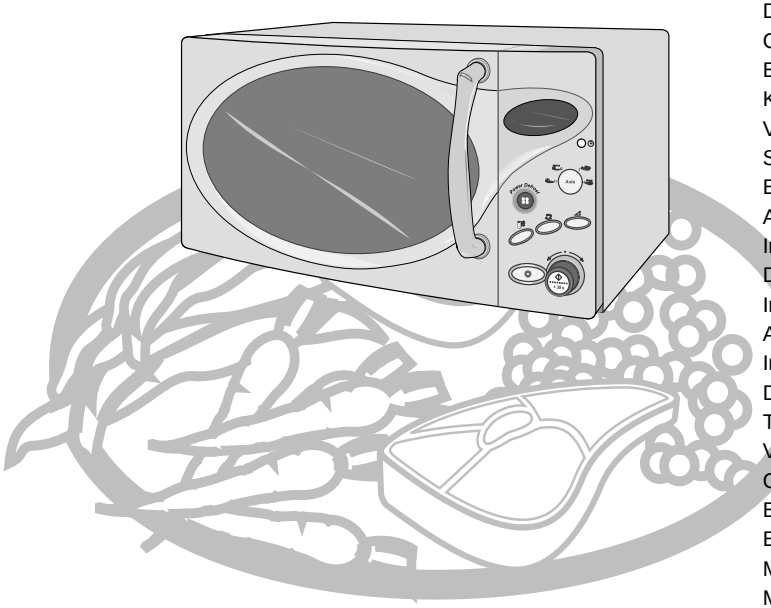
SAMSUNG

MAGNETRONOVEN

Gebruiksaanwijzing met handige kooktips

M1777N



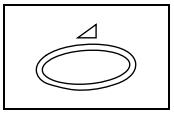
Korte aanwijzingen voor direct gebruik 2
Plaats van de onderdelen 2
Bedieningspaneel 3
Accessoires 3
Over deze gebruiksaanwijzing 4
Veiligheidsinformatie 4
Installatie 6
Klok gelijkzetten 6
De werking van uw magnetron 7
Controleer of uw magnetron goed werkt 7
Bij twijfel of problemen 8
Koken en opwarmen 8
Vermogensstanden 9
Stoppen met verhitten 9
Bereidingstijd verlengen 10
Automatisch opwarmen/koken 10
Instellingen voor automatisch opwarmen/koken 11
Dranken opwarmen 12
Instelling voor het opwarmen van dranken 12
Automatisch ontdooien 12
Instellingen voor automatisch ontdooien 13
De geurverdrijvingsfunctie 13
Toetspiepjes uitschakelen 14
Veiligheidsvergrendeling 14
Geschikt kookgerei 15
Bereidingstips 16
Bereidingstips (vervolg) 21
Magnetronoven schoonmaken 21
Magnetronoven opbergen en repareren 22
Technische gegevens 22

Code No.: DE68-01782A

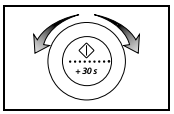
NL

Korte aanwijzingen voor direct gebruik

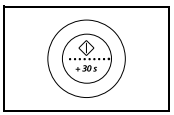
Bereiden



1. Plaats het gerecht in de magnetron.
Kies het gewenste vermogen door de ◿ toets een of meer keren in te drukken.

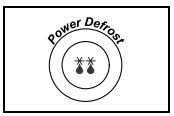


2. Stel de kooktijd in door de **draaiknop** in de gewenste stand to zetten.

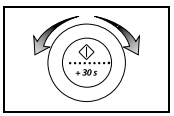


3. Druk op de ⟐ toets.
De magnetron begint te werken. Als de bereidingstijd om is, laat de magnetron vier keer een waarschuwingssignaal horen.

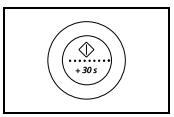
Ontdooien



1. Plaats het bevroren gerecht in de magnetron.
Druk op de **Power Defrost**(⁂) toets.

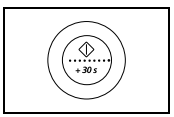


2. Stel met de **draaiknop** het gewenste gewicht in.



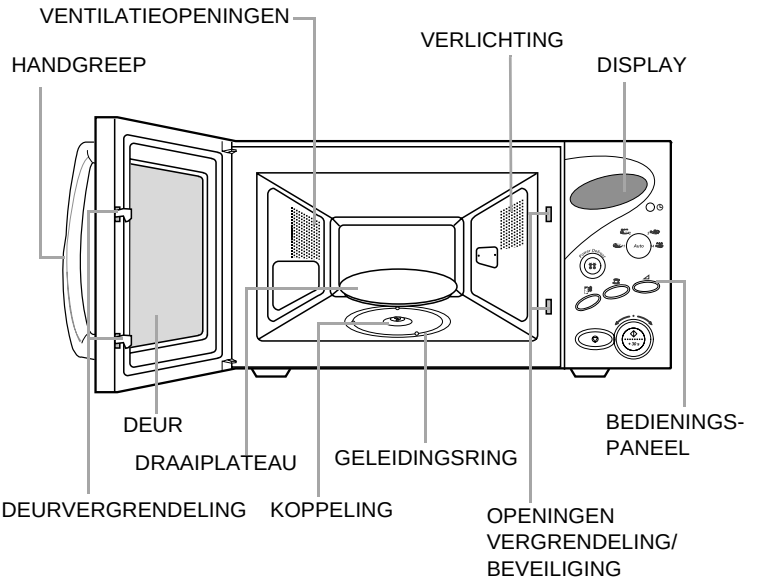
3. Druk op de ⟐ toets.

Ingestelde tijd veranderen

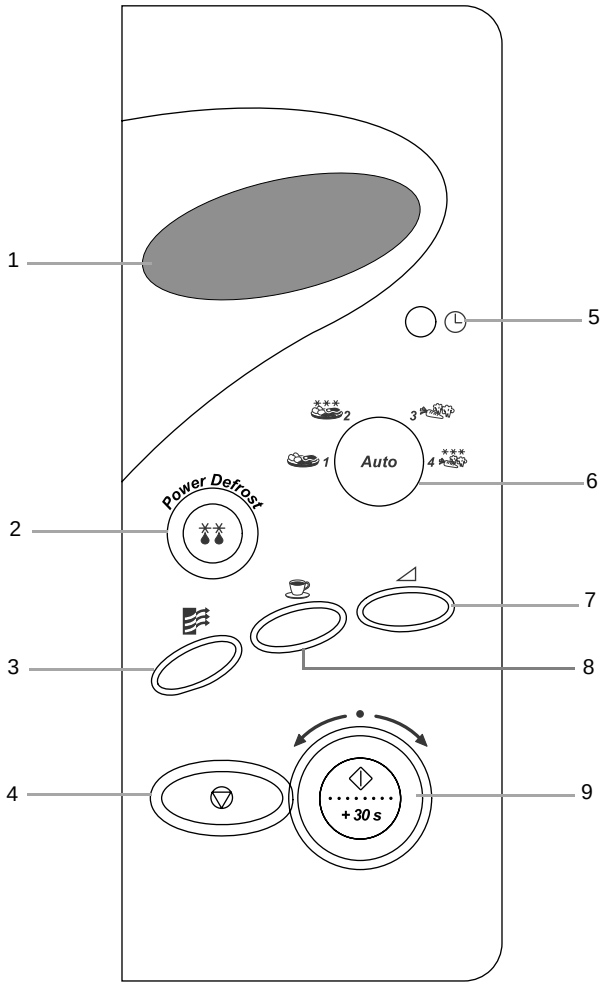


Laat het gerecht in de magnetron staan.
Druk voor iedere 30 seconden extra bereidingstijd een of meer keren op de toets **+30s**.

Plaats van de onderdelen



Bedieningspaneel

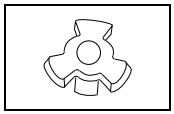


1. DISPLAY
2. TOETS VOOR AUTOMATISCH ONTDOOIEN
3. GEURVERDRIJVINGS FUNCTIE
4. STOP/ANNULEREN
5. INSTELTOETS KLOK
6. AUTOMATISCH OPWARMEN/ KOKEN
7. VERMOGENSSTANDEN
8. TOETS VOOR HET OPWARMEN VAN DRANKEN
9. STARTTOETS/ DRAAIKNOP

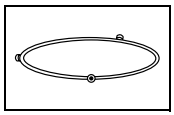
Accessoires

Afhankelijk van het type magnetron heeft u een aantal accessoires ontvangen die u op verschillende manieren kunt gebruiken.

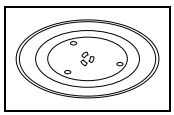
NL



1. **Koppeling**, deze zit al op de aandrijfas van de magnetron.
   Doel : De koppeling drijft het draaiplateau aan.



2. **Geleidingsring**, deze plaatst u in het midden van de magnetron.
   Doel : Het draaiplateau rust op de geleidingsring.



3. **Daaiplateau**, deze plaatst u op de geleidingsring. Het midden van het draaiplateau past precies op de koppeling.
   Doel : Het draaiplateau is het belangrijkste kookoppervlak. U kunt het er gemakkelijk uithalen om schoon te maken.

☛ Gebruik de magnetron NIET zonder geleidingsring en draaiplateau.

NL

Over deze gebruiksaanwijzing

U heeft zojuist een nieuwe SAMSUNG magnetron aangeschaft. Deze gebruiksaanwijzing bevat allerlei belangrijke informatie over het koken met uw magnetron:

- ***Veiligheidsinformatie***
- ***Geschikte accessoires en serviesgoed***
- ***Handige kooktips***

In de flaptekst vindt u handige korte aanwijzingen voor direct gebruikr, waarin de drie belangrijkste functies worden uitgelegd:

- ***Opwarmen***
- ***Ontdooien***
- ***Ingestelde tijd verlengen***

Voorin deze gebruiksaanwijzing vindt u een overzicht van de onderdelen van de magnetron en, belangrijker nog, van het bedieningspaneel, waarmee u snel kunt zien wat de functie is van de toetsen op de magnetron. In de stap-voor-stap uitleg van de uit te voeren handeldingen, zijn de volgende drie symbolen gebruikt:

Belangrijk **Opmerking** **Draaien**

VOORZORGSMAATREGELEN OM BLOOTSTELLING AAN MICROGOLVEN TE VOORKOMEN

Wanneer de volgende veiligheidsvoorschriften niet in acht worden genomen, kunnen personen en voorwerpen worden blootgesteld aan schadelijke microgolven.

(a) Probeer beslist niet om de magnetron te laten werken zonder dat de deur is gesloten. Zorg dat de veiligheidssluitingen intact blijven en houd sluitingen en openingen vrij van verontreinigingen en vreemde voorwerpen.

(b) Zorg dat er geen voorwerpen tussen de deur van de magnetron kunnen komen en houd de sluitingsoppervlakken vrij van verontreinigingen, voedselresten en achtergebleven schoonmaakmiddel. Gebruik hiervoor een vochtige doek en droog na met een zachte, droge doek.

(c) Gebruik de magnetron niet als hij is beschadigd en laat hem repareren door een door de fabrikant opgeleide magnetrontechnicus.
Het is vooral belangrijk dat de deur van de magnetron goed sluit en dat de volgende onderdelen onbeschadigd zijn:
(1) Deur, sluitingen en sluitoppervlakken
(2) Scharnieren (los of defect)
(3) Netsnoer

(d) De oven mag uitsluitend worden afgeregeld of gerepareerd door een deskundige magnetrontechnicus die is opgeleid door de fabrikant.

Veiligheidsinformatie

Belangrijke veiligheidsinstructies

Zorgvuldig doorlezen en bewaren.

Let bij het bereiden van voedsel of drank in de magnetron op het volgende:

1. **DOE GEEN** metalen voorwerpen of materialen in de magnetron, zoals:
   - Metaalhoudende verpakkingsmaterialen of bakvormen
   - Borden of schalen met metaalhoudende sierranden
   - Metalen vleespennen, vorken, etc.

   Reden: Er kunnen elektrische ontladingen en vonken optreden, waardoor de magnetron beschadigd raakt.

2. **WARM** het volgende **NIET OP** in de magnetron:
   - Gesloten, luchtdichte of vacuüm verpakkingen, flessen of potten
     Voorbeeld: Afgesloten potjes babyvoedsel
   - Luchtdicht voedsel
     Voorbeeld: Eieren, noten in de schil, tomaten

   Reden: Door de toenemende druk binnenin spat dit voedsel uit elkaar.
   Tip: Verwijder doppen van flessen en potjes, en prik schillen en zakjes etc. door.

3. Laat de magnetron **NIET WERKEN** als hij leeg is.
   Reden: De binnenwand kan beschadigd raken.
   Tip: Zet een glas water in de magnetron wanneer u hem niet gebruikt. Als de magnetron per ongeluk wordt aangezet, absorbeert het water de microgolven.

4. De ventilatieopeningen in de achterwand **NIET BEDEKKEN** met papier of ander materiaal.
   Reden: Dit materiaal kan in brand vliegen door de hete lucht uit de magnetron.

5. Gebruik **ALTIJD** ovenwanten als u iets uit de magnetron haalt.
   Reden: Sommige schalen e.d. nemen zelf microgolven op. Verder gaat een gedeelte van de warmte uit het voedsel naar de schaal of het bord, die dus altijd heet worden.

6. **RAAK NOOIT** een verwarmingselement of de binnenwand van de magnetron aan.
   Reden: Het grill-element en de binnenwanden blijven ook nadat de magnetron is uitgeschakeld geruime tijd zo heet dat u zich eraan kunt branden, ook al zien ze er koel uit. Voorkom dat brandbaar materiaal in aanraking kan komen met het inwendige van de magnetron. Wacht tot de magnetron is afgekoeld.

Veiligheidsinformatie (vervolg)

7. Zo verkleint u het risico op brand in het inwendige van de magnetron:
- Doe nooit brandbare materialen in de magnetron, ook niet als hij uit staat.
- Verwijder de sluitingen van papieren of plastic zakjes.
- Gebruik uw magnetron niet voor het drogen van kranten e.d.
- Als u rook ziet, moet u de deur van de magnetron dicht laten en het toestel uitzetten en zo mogelijk loskoppelen van het lichtnet, bijvoorbeeld door de stekker uit het stopcontact te halen.

8. Wees bijzonder voorzichtig met het opwarmen van vloeistoffen en babyvoedsel.
- **LAAT** deze **ALTIJD** minstens 20 seconden staan nadat de magnetron is uitgeschakeld, zodat de warmte zich kan verdelen.
- Roer zo nodig tussendoor af en toe. Roer ALTIJD na het opwarmen.
- Wees na het opwarmen voorzichtig met de verpakking, fles e.d. Als deze te heet is geworden, kunt u zichzelf branden.
- Het is mogelijk dat voedsel of vloeistoffen buiten de magnetron alsnog plotseling aan de kook raken en naar buiten spatten.
- Om te voorkomen dat vloeistoffen na afloop van het opwarmen aan de kook raken, met het risico op verbranding, moet u een plastic of glazen lepeltje of stokje in de vloeistof zetten en deze voor, tijdens en na het opwarmen voorzichtig omroeren.
  Reden: Tijdens het opwarmen van vloeistoffen kan het kookpunt tijdelijk wat hoger liggen. Hierdoor is het mogelijk dat de vloeistof plotseling aan de kook raakt en naar buiten spat wannneer u deze uit de magnetron haalt. U kunt zichzelf dan branden.
- Volg bij verbranding eerst deze EERSTE HULP instructies:
  * Houd het verbrande lichaamsdeel minstens 10 minuten onder koud stromend water. Zet de kraan niet zo hard dat het water spettert.
  * Dek de wond af met schoon, droog verband.
  * Breng geen zalf, olie of lotion aan op de brandwond.
- Vul flessen e.d. **NOOIT** tot de rand en maak gebruik van potjes e.d die van boven wijder zijn dan van onderen, om overkoken te voorkomen. Flessen met een smalle hals kunnen bovendien uit elkaar springen als ze oververhit raken.
- Controleer **ALTIJD** de temperatuur van babyvoedsel of melk voordat u het de baby geeft.
- Warm een babyfles **NIET** op met de speen of dop erop, omdat de fles anders uit elkaar kan springen.

9. Zorg dat u het netsnoer niet beschadigt.
- Houd de kabel en de stekker uit de buurt van water en warmtebronnen.
- Gebruik dit toestel niet wanneer het netsnoer of de stekker beschadigd is.

10. Houd altijd een armlengte afstand wanneer u de deur van de magnetron opent.
Reden: Er kan hete lucht of stoom uit de magnetron komen, waaraan u zich kunt branden.

11. Houd de binnenkant van de magnetron schoon.
Reden: Stukjes voedsel of vet die aan de binnenwanden van de magnetron kleven kunnen de lak beschadigen en ervoor zorgen dat de magnetron minder efficiënt werkt.

12. Soms hoort u klikgeluiden wanneer de magnetron in bedrijf is (vooral tijdens ontdooien).
Reden: Dit geluid is normaal wanneer de magnetron op een ander vermogen overschakelt.

13. Als de magnetron wordt gebruikt terwijl hij leeg is, wordt hij voor de veiligheid automatisch uit-geschakeld. Wanneer dit is gebeurd, kunt u de magnetron na 30 minuten weer normaal gebruiken.

BELANGRIJKE VEILGHEIDSINSTRUCTIES

Kijk tijdens het bereiden van voedsel regelmatig in de magnetron. Dit is vooral belangrijk wanneer het voedsel in plastic, papier of ander brandbaar materiaal zit.

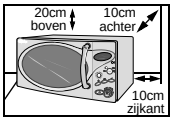
BELANGRIJK

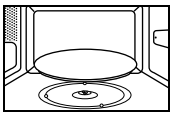
Laat kleine kinderen NOOIT de magnetron gebruiken of ermee spelen. Ook mogen kleine kinderen niet zonder toezicht in de buurt van de magnetron komen wanneer deze in gebruik is. Speelgoed en andere voor kindere aantrekkelijke dingen mogen niet te dicht bij de magnetron worden bewaard of verstopt .

NL

Installatie

Plaats de magnetron op een vlakke ondergrond die stevig genoeg is om het gewicht van de magnetron te kunnen dragen.





1. Let er tijdens de installatie op dat er voldoende ventilatieruimte rond de magnetron vrij blijft. Achter, links en rechts moet minstens 10 cm vrij zijn, en boven de magnetron minstens 20 cm.

2. Verwijder al het verpakkingsmateriaal uit de magnetron. Installeer de geleidingsring en het draaiplateau. Probeer of het draaiplateau vrij kan ronddraaien.

3. Bij plaatsing van de magnetron moet u erop letten dat de stekker bereikbaar blijft.

☛ Blokkeer **nooit** de ventilatie-openingen omdat de magnetron anders oververhit kan raken. Het toestel wordt in dat geval automatisch uitgeschakeld en kan pas weer worden gebruikt wan-neer het voldoende is afgekoeld.

☛ Om de kans op persoonlijke ongelukken zo klein mogelijk te houden, moet u het netsnoer aansluiten op een driepolig geaard stopcontact met een wisselspanning van 230 Volt, 50Hz. Als het netsnoer van dit toestel is beschadigd, moet het worden vervangen door een speciaal snoer (I-SHENG SP022, KDK KKP4819D, EUROELECTRIC 3410, SAMIL SP-106B, MOON-SUNG EP-48E, HIGH PROJECT H.P 3). Vraag hiernaar bij uw leverancier. In Israël moet het type PENCON(ZD16A) worden gebruikt, in Zuid-Afrika APEX SA16 en in Nigeria, Ghana, Kenia en de Verenigde Arabische Emiraten PENCON(UD13A1).

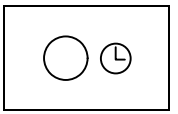
☛ Installeer de magnetron **niet** in een hete en/of vochtige omgeving, bijvoorbeeld naast een radi-ator of een andere oven. Houd u aan de elektrische aansluitwaarden van de magnetron en eventuele verlengsnoeren moeten aan dezelfde eisen voldoen als het meegeleverde netsnoer. Reinig voordat u de magnetron in gebruik neemt eerst het inwendige van de magnetron en de sluitoppervlakken van deur en magnetron met een vochtige doek.

Klok gelijkzetten

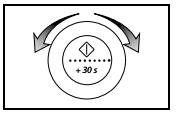
Uw magnetron heeft een ingebouwde klok. De weergave kan worden ingesteld op 12-uurs of 24-uurs aanduiding. U moet de klok gelijkzetten:

- ***Wanneer de magnetron in gebruik wordt genomen***
- ***Na stroomuitval***

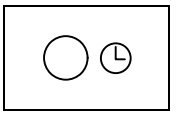
✉ Vergeet niet om aan het begin en einde van de zomertijd de klok gelijk te zetten.



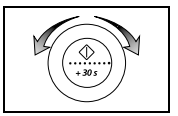
1. **Voor tijdweergave in ...** **Drukt u de ◷ toets...**
24-uurs aanduiding — Eenmaal in
12-uurs aanduiding — Tweemaal in



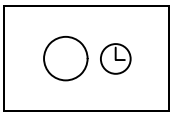
2. Draai aan de **draaiknop** om de uren in te stellen.



3. Druk op de ◷ toets.



4. Draai aan de **draaiknop** om de minuten in te stellen.



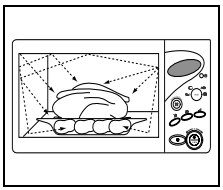
5. Druk op de ◷ toets.

De werking van uw magnetron

Microgolven zijn elektromagnetische golven met een hoge frequentie. De energie wordt door deze golven zo overgebracht dat het voedsel wordt verwarmd zonder dat het van vorm of kleur verandert. U kunt voedsel en dranken met uw magnetron:

- ***Voor het opwarmen***
- ***Automatisch Ontdooien***
- ***Automatisch Opwarmen/Koken***
- ***Koken***

Zo werkt uw magnetron



1. De magnetron produceert microgolven die door de beweging van het draaiplateau gelijkmatig op het voedsel kunnen inwerken.
2. Het voedsel neemt de microgolven op. De golven dringen ongeveer 2,5 centimeter in het voedsel door. De warmte verspreidt zich vanzelf verder door het voedsel.
3. De bereidingstijd hangt af van de gebruikte schaal, bord, etc. en van de eigenschappen van het voedsel:
   - Hoeveelheid en dichtheid
   - Vochtgehalte
   - Begintemperatuur (ingevroren, gekoeld, kamertemperatuur)

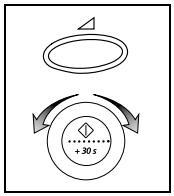
☛ Aangezien dieper gelegen gedeelten van het voedsel alleen door het verspreiden van de warmte gaar worden, gaat het garen door nadat het voedsel uit de magnetron is gehaald (“nagaren”). Laat uw gerechten dan ook enige tijd staan, zoals aangegeven in recepten en in dit boekje, zodat:

- Het voedsel tot in het midden gelijkmatig gaar wordt
- Het voedsel door en door dezelfde temperatuur heeft

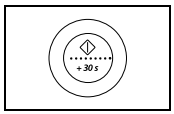
Controleer of uw magnetron goed werkt

Hieronder vindt u een eenvoudige manier om te kijken of uw magnetron goed werkt.

Open de magnetron door aan de handgreep rechts op de deur te trekken. Zet een glas water op het draaiplateau. Doe de deur weer dicht.



1. Druk op de ◿ toets en stel met de **draaiknop** de tijd in op 4-5 minuten.



2. Druk op de ◈ toets.
   De magnetron verwarmt het water gedurende 4-5 minuten.
   Het water hoort nu te koken.

✉ De magnetron moet op een geschikt stopcontact worden aangesloten. Het draaiplateau moet op zijn plaats zitten. Als u niet de hoogste vermogensstand gebruikt, duurt het langer voor het water kookt.

NL

Bij twijfel of problemen

Probeer bij onderstaande problemen de bijbehorende oplossingen.

- Dit is normaal:
  - Condensvocht in de magnetron
  - Luchtstromingen rond de deur en de kast
  - Licht weerkaatst rond de deur en de kast
  - Stoom ontsnapt rond de deur of uit de ventilatieopeningen

- De magnetron start niet nadat u de ⏀ toets hebt gedrukt.
  - Is de deur goed gesloten?

- Het voedsel blijft koud
  - Hebt u de bereidingstijd goed ingesteld en/of op de ⏀ toets gedrukt?
  - Is de deur goed gesloten?
  - Hebt u kortsluiting gehad waardoor in de meterkast een stop is doorgeslagen of een automatische stop is geactiveerd?

- Het gerecht heeft te lang gekookt of het is nog niet gaar
  - Hebt u de juiste bereidingstijd voor dit soort voedsel ingesteld?
  - Hebt u het juiste vermogen gekozen?

- In de magnetron hoort en ziet u vonken en elektrische ontladingen
  - Staat er een bord of schaal met metalen sierranden in de magnetron?
  - Is er na het roeren een vork of ander metalen voorwerp achtergebleven?
  - Bevindt zich aluminiumfolie te dicht bij een binnenwand van de magnetron?

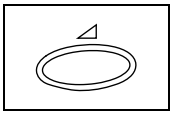
- De magnetron stoort radio- of tv-programma's
  - Een werkende magnetron kan enige invloed hebben op op radio- en tv-toestellen. Dit is normaal. U kunt het probleem oplossen door de magnetron niet te dicht bij radio- of tv-toestellen of antennes te plaatsen.
  - Als de microprocessor van de magnetron een storing registreert, kan het dis-play worden gereset. U kunt dit probleem oplossen door de stekker uit het stopcontact te halen en hem er opnieuw in te doen. U moet daarna de klok van de magnetron opnieuw instellen.

✉ Als u een probleem hebt dat u niet kunt oplossen met de bovenstaande richtlijnen, neem dan contact op met een **Samsung** service center.

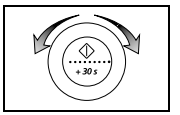
Koken en opwarmen

Hieronder leest u hoe u voedsel kunt bereiden of opwarmen. Controleer ALTIJD of u de magnetron goed hebt ingesteld voordat u iets anders gaat doen. Kijk tussendoor regelmatig of alles goed gaat.

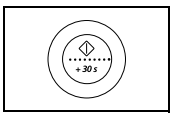
Zet het gerecht in het midden van het draaiplateau. Doe de deur dicht.



1. Druk op de ◿ toets.
Op het display wordt 800W (maximaal vermogen) aangegeven. Kies zo nodig een ander vermogen door opnieuw op de ◿ toets te drukken. Herhaal dit tot het gewenste vermogen op het display staat. Zie ook de tabel met vermogensstanden.



2. Stel met de **draaiknop** de bereidingstijd in.



3. Druk op de ⏀ toets.
De verlichting gaat aan en het plateau begint te draaien. De magnetron begint te werken. Na de ingestelde tijd stopt de magnetron en laat hij vier keer een waarschuwing horen.

☛ Zet de magnetron **nooit** aan terwijl hij leeg is.

✉ Als u een gerecht korte tijd op maximaal vermogen (800W) wilt verwarmen, drukt u eenmaal op de **+30s** voor iedere 30 seconden kooktijd. De magnetron begint direct met verwarmen.

Vermogensstanden

U kunt kiezen uit de hieronder aangegeven vermogensstanden.

Stand	Vermogen
HOOG	800 W
MIDDEL/HOOG	600 W
MIDDEL	450 W
MIDDEL/LAAG	300 W
ONTDOOIEN	180 W
LAAG/WARMHOUDEN	100 W

✉ Als u een hoger vermogen kiest, moet u een kortere bereidingstijd instellen.

✉ Als u het vermogen lager zet, moet u een langere bereidingstijd

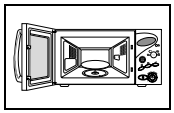
U kunt de bereidingstijd verkorten of verlengen met de draaiknop.

Tijd	Verandering
Tot 1 min.	stappen van 5 sec.
1 - 3 min.	stappen van 10 sec.
3 - 10 min.	stappen van 30 sec.
10 - 20 min.	stappen van 1 minuut
20 - 40 min.	stappen van 2 minuten
40 - 99 min.	stappen van 5 minuten

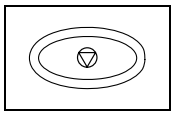
Stoppen met verhitten

U kunt de magnetron altijd stoppen en het voedsel controleren.

NL



1. Tijdelijk stoppen:
Open de deur.
De magnetron stopt. Sluit de deur en druk op de ◇ toets om verder te gaan.



2. Definitief stoppen:
Druk op de ▽ toets.
De magnetron stopt. Wilt u de huidige instellingen annuleren, druk dan nogmaals op de ▽ toets.

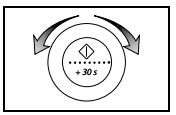
☛ U kunt iedere instelling voortijdig annuleren door op de ▽ toets te drukken.

Bereidingstijd verlengen

U kunt de bereidingstijd verlengen door op de +30s toets te drukken. Iedere keer dat u op deze toets drukt, wordt de bereidingstijd met 30 seconden verlengd.

Druk voor iedere 30 seconden waarmee u de bereidingstijd wilt verlengen op de **+30s** toets.

✉ U kunt terwijl de magnetron werkt de bereidingstijd alleen verlengen wanneer u heeft gekozen voor een van de volgende functies: magnetron of automatisch opwarmen/koken.



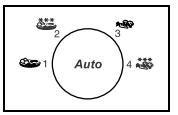
Terwijl de magnetron werkt, kunt u de bereidingstijd langer of korter maken, door de **draaiknop** naar rechts of links te draaien.

Automatisch opwarmen/koken

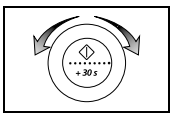
De stand voor automatisch opwarmen en koken beschikt over vier vaste programma's.

Nadat u het soort gerecht hebt gekozen, hoeft u geen bereidingsduur of vermogen in te stellen. Alleen de grootte van de portie moet nog worden opgegeven met de draaiknop.

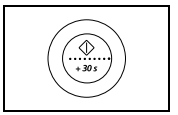
Plaats voor u begint het voedsel in het midden van het draaiplateau en sluit de deur van de magnetron.



1. Kies het soort voedsel dat u wilt bereiden door herhaaldelijk op de **Auto** toets te drukken.



2. Kies de grootte van de portie met behulp van de **draaiknop** (zie de tabel op de volgenda pagina).



3. Druk op de ◇ toets.
De magnetron start. Na afloop:
1) Piept de magnetron vier keer.
2) Klinkt om de minuut een herinneringssignaal (maximaal 3 keer).
3) Wordt de tijd weeer getoond.

✉ Gebruik alleen magnetron- en ovenbestendig serviesgoed.

Instellingen voor automatisch opwarmen/koken

Hieronder vindt u een lijst met de verschillende programma's voor opwarmen/koken, de bijbehorende hoeveelheden, nagaartijden en overige opmerkingen.

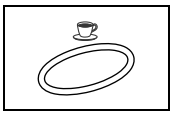
Toets	Product	Portie	Nagaartijd Time	Recommendations
1	**Kant-en-klaar-maaltijd** (gekoeld)	300-350 g 400-450 g	3 min.	Leg de maaltijd op een ovenvast bord en bedek dit met magnetronfolie. Dit programma is geschikt voor maaltijden die uit 3 gedeelten bestaan (bijv. vlees met saus, groenten en een bijgerecht als aardappelen, rijst of pasta).
2	**Kant-en-klaar-maaltijd** (ingevroren)	300 - 350 g 400 - 450 g	4 min.	Controleer of de verpakking waarin de ingevroren maaltijd zit, geschikt is voor de magnetron. Maak met een vork enkele gaatjes in de verpakking en plaats de maaltijd in het midden van de magnetron. Dit programma is geschikt voor ingevroren kant-en-klaarmaaltijden die uit 3 gedeelten bestaan (bijv. vlees met saus, groenten en een bijgerecht als aardappelen, rijst of pasta).
3	**Verse groenten**	100 - 150 g 200 - 250 g 300 - 350 g 400 - 450 g	3 mins	Spoel de groenten af, maak ze schoon, snijd ze in stukken van gelijke grootte en weeg de groenten. Doe ze in een glazen schaal met deksel. Voeg 30 ml (2 eetlepels) water toe wanneer u 100-250 g groenten kookt; 45 ml (3 eetlepels) voor 300-450 g en 60-75 ml (4-5 eetlepels) voor 500-750 g. Na het koken doorroeren.
4	**Ingevroren groenten**	100 - 150 g 200 - 250 g 300 - 350 g 400 - 450 g	4 mins	Weeg de ingevroren (-18°C) groenten en doe ze in een geschikte glazen schaal met deksel. Voeg 15 ml (1 eetlepel) water toe wanneer u 100-350 g kookt en 30 ml (2 eetlepels) wanneer u 400-450 g groenten kookt. Na het koken en tijdens het nagaren doorroeren. Dit programma is geschikt voor de volgende groenten: doperwten, maïs, broccoli, bloemkool en gemengde groenten zoals doperwten, worteltjes en bloemkool.

NL

Dranken opwarmen

Met de ☕ toets wordt de bereidingstijd voor het opwarmen van een kop thee of koffie automatisch ingesteld. U hoeft niet op de Start toets te drukken om de magnetron te starten. U kunt het aantal porties wijzigen door zo vaak als nodig is op de ☕ toets te drukken.

Plaats eerst de beker of kop op het midden van het draaiplateau en sluit de deur.



Druk zoveel keer op de ☕ toets als het aantal koppen dat u wilt opwarmen.
De magnetron start. Wanneer de bereidingstijd om is:

1) Hoort u vier keer een waarschuwingssignaal.
2) Het laatste signaal klinkt drie keer, met een minuut tussenruimte.
3) De normale tijd wordt weer aangegeven.

Voorbeeld: Druk één keer op de toets(☕) om één kopje koffie op te warmen. (Zie onderstaande tabel.)

✉ Gebruik alleen serviesgoed dat geschikt is voor de magnetron.

Instelling voor het opwarmen van dranken

De volgende tabel geeft de verschillende opwarmprogramma's, hoeveelheden, nawarmtijden en aanbevelingen.

Toets	Gerecht	Portie	Nagaartijd	Aanbevelingen
☕	**Dranken** (koffie, melk, thee, water op kamertempe-ratuur)	150 ml (1 kop) 250 ml (1 mok)	1-2 min.	Doe de drank in een ovenvaste kop of mok en dek deze niet af. Plaats de kop (150ml) of mok (250ml) in het midden van het draaiplateau. Voor en na het nagaren goed roeren.

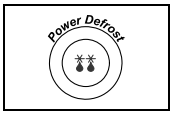
Automatisch ontdooien

In de ontdooistand kunt u ingevroren vlees, gevogelte of vis ontdooien.

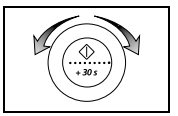
De ontdooitijd en het vermogen worden automatisch gekozen.

✉ Gebruik alleen schalen die geschikt zijn voor gebruik in de magntron.

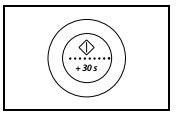
Zet het ingevroren gerecht midden op het draaiplateau en sluit de deur.



1. Druk op de **Power Defrost**(❄❄) toets.
Het volgende symbool wordt getoond: 0



2. Met de draaiknop stelt u het gewicht in.
Het maximum is 1500 g.



3. Druk op de ◇ toets.

- De magnetron start het ontdooiproces.
- Halverwege de ontdooitijd geeft de magnetron een waarschuwingssignaal om u eraan te herinneren dat het gerecht misschien gekeerd moet worden.
- Druk nogmaals op de ◇ knop om het ontdooien te stoppen.

✉ U kunt gerechten ook handmatig ontdooien. Kies in dat geval voor de functie koken/ver-warmen en zet het vermogen op 180 W. Voor meer informatie: zie het hoofdstuk "Koken en opwarmen" op bladzijde pagina 8.

Instellingen voor automatisch ontdooien

Verwijder voor het ontdooien alle verpakkingsmaterialen.

Leg het bevroren product op het draaiplateau.

Keer het gerecht wanneer de oven een waarschuwingssignaal geeft.

Houd wanneer de magnetron klaar is met het ontdooiprogramma de op het betreffende gerecht van toepassing zijnde nagaartijd aan.

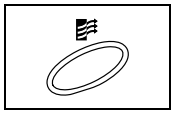
Gerecht	Portie	Nagaartijd	Aanbevelingen
Vlees	200-1500g	20-60min.	Scherm de randen af met
Gevogelte	200-1500g	20-60min.	aluminiumfolie.
Vis	200-1500g	20-50min.	Keer het gerecht wanneer de oven een waarschuwingssignaal geeft.

✉ Wilt u voedsel handmatig ontdooien, kies dan de ontdooitfunctie en een vermogensstand van 180 W. Voor meer informatie over handmatig ontdooien en ontdooitijden, zie pagina 20.

De geurverdrijvingsfunctie

Gebruik deze functie wanneer u een sterk ruikend gerecht hebt bereid of wanneer zich in de magnetron veel damp heeft gevormd.

Maak de magnetron eerst van binnen schoon.



Druk op de toets.U hoort vier piepjes.

✉ De geurverdrijvingsfunctie werkt standaard 5 minuten. Iedere keer dat u op de **+30s** toets drukt, wordt deze tijd met 30 seconden verlengd.

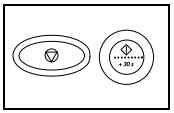
✉ U kunt de tijd ook wijzigen door de draaiknop naar links of naar rechts te draaien.

✉ De maximum geurverdrijvingstijd is 15 minuten.

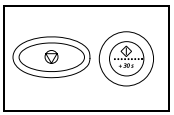
NL

Toetspiepjes uitschakelen

U kunt op ieder willekeurig moment de toetspiepjes uitschakelen.



1. Druk de toetsen ▽ en ◇ tegelijk in.
- De magnetron piept niet meer iedere keer dat u op een toets drukt.

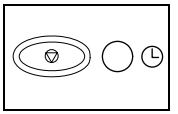


2. Om de toetspiepjes weer aan te zetten, drukt u de toetsen ▽ en ◇ opnieuw tegelijk in.
- De magnetron laat de toetspiepjes weer horen.

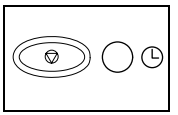
Veiligheidsvergrendeling

Uw magnetron is uitgerust met een speciaal veiligheidsprogramma, waarmee de magnetron kan worden "vergrendeld" zodat kinderen en volwassenen die niet met het apparaat vertrouwd zijn, het niet per ongeluk kunnen aanzetten.

De magnetron kan op ieder moment worden vergrendeld.



1. Druk de toetsen ▽ en 🕒 tegelijk in.
- De magnetron is vergrendeld (er kunnen geen functies worden gekozen)



2. Om de magnetron te ontgrendelen, drukt u nogmaals de toetsen ▽ en 🕒 tegelijk in.
- De magnetron kan weer normaal worden gebruikt.

Geschikt kookgerei

De microgolven van de magnetron moeten in het gerecht kunnen doordringen zonder dat zij door het serviesgoed of wat anders worden weerkaatst of geabsorbeerd.

Daarom moet vooral serviesgoed zorgvuldig worden gekozen. Materialen met een aanduiding die duidt op geschiktheid voor een magnetron zijn probleemloos te gebruiken.

Hieronder volgt een overzicht van diverse typen kookgerei en is aangegeven of en hoe zij in een magnetronoven gebruikt kunnen worden.

Materiaal	Geschikt voor magnetron	Opmerkingen
Aluminiumfolie	✓ ✗	Kan beperkt worden gebruikt als bescherming tegen oververhitting. Als veel folie wordt gebruikt of als het te dicht bij de wanden komt, kunnen echter vonken optreden.
Bruinplateau	✓	Niet langer dan 8 minuten voorverwarmen.
Servies en aardewerk	✓	Porselein, aardewerk en glas zijn meestal bruikbaar, behalve als het een metaalhoudende sieropdruk bevat.
Weggooiverpakkingen van polyester en karton	✓	Sommige diepvriesmaaltijden zijn in deze materialen verpakt.
Verpakkingen van fast-food		
• Polystyrenen bekers en bakjes	✓	Bruikbaar om een gerecht op te warmen, maar polystyreen kan door oververhitting smelten.
• Papier of kranten	✗	Kunnen in brand vliegen.
• Recycle-papier of metalen randjes	✗	Kan leiden tot vonkvorming.
Glas		
• Vuurvaste ovenschalen	✓	Bruikbaar, behalve als zij zijn versierd met metaalhoudende opdruk.
• Dun glaswerk	✓	Bruikbaar voor opwarmen van voedsel of dranken. Erg dun glas kan breken of springen als het plotseling sterk wordt verhit.
• Glazen bekers of kommen	✓	Deksel verwijderen. Alleen geschikt voor opwarmen.
Metaal		
• Schotels of borden	✗	Kunnen vonken of brand veroorzaken.
• Sluitingen voor diepvriesverpakkingen	✗	
Papier		
• Borden, bekers, zakdoekjes en keukenrol	✓	Alleen voor opvangen van overmatig vocht en voor korte bereidingstijd.
• Recycle-papier	✗	Kan tot vonken leiden.
Plastic		
• Bakjes	✓	Vooral hittebestendig thermoplastic. Andere plastics kunnen bij hoge temperaturen vervormen of van kleur veranderen. Gebruik geen melamine-plastics.
• Plasticfolie	✓	Bruikbaar om vocht vast te houden, maar mag niet met voedsel in contact komen. Verwijder deze folie voorzichtig, want er kan stoom vrijkomen.
• Diepvrieszakken	✓ ✗	Alleen indien kookbestendig of ovenbestendig. Mag niet luchtdicht blijven, dus prik er vooraf gaatjes in.
Was- of vetvrij papier	✓	Bruikbaar om vocht vast te houden en spatten te verhinderen.

Bereidingstips

MICROGOLVEN

Microgolven dringen in het voedsel door, aangetrokken en geabsorbeerd door water, vet en suiker in het gerecht.
De microgolven versnellen de beweging van moleculen in het voedsel. Die versnelde bewegingen leiden tot meer wrijving. Daaruit ontstaat hitte, die zorgt dat het voedsel wordt gekookt.

VERWARMEN

Kookgerei voor magnetron
Kookgerei moet doorlatend zijn voor microgolven, anders werkt de magnetronfunctie niet optimaal. De opgewekte magnetronstraling wordt teruggekaatst door metalen, zoals roestvrij staal, aluminium en koper, maar doordringt aardewerk, glas, porselein, plastic, papier en hout. Daarom mag u nooit metalen pannen of schalen in de magnetron zetten.

Gerechten die u in magnetron kunt bereiden
In de magnetron kunt u veel soorten voedsel bereiden, waaronder ingevroren of verse groenten, fruit, pasta, rijst, brood, boontjes, vis en vlees, maar ook sauzen, soepen, soufflés, jam en chutney. In het algemeen geldt dat de magnetron ideaal is voor gerechten die u normaal op een kookplaat zou bereiden. U kunt ook boter of chocolade smelten (zie hoofdstuk met speciale tips).

Afdekken tijdens bereiden
Het is zeer belangrijk dat u gerechten tijdens het bereiden in de magnetron afdekt, want de opstijgende waterdamp draagt bij aan het verwarmingsproces. U kunt een gerecht op verschillende manieren afdekken, bijvoorbeeld door een bord er omgekeerd op te leggen, met een plastic deksel of met magnetronfolie.

Nawarmtijden
Neem na het bereiden van een gerecht de nawarmtijd in acht, want die is belangrijk om in het hele gerecht een gelijkmatige temperatuur te laten ontstaan.

Bereidingstips voor diepvriesgroenten

Gebruik een geschikte schaal van pyrexglas met deksel. Stel de minimale bereidingstijd in en bereid het gerecht afgedekt (zie tabel). Verwarm het gerecht tot het naar wens is.
Roer twee keer tijdens de bereiding en één keer erna. Voeg na de bereiding zout, kruiden of boter toe. Dek het gerecht tijdens de nawarmtijd af.

Gerecht	Hoeveelheid	Vermogen	Tijd (min.)	Nawarmtijd (min.)	Aanbevelingen
Spinazie	150g	600W	5-6	2-3	Voeg 15 ml (1 eetlepel) koud water toe.
Broccoli	300g	600W	9½-10½	2-3	Voeg 15 ml (1 eetlepel) koud water toe.
Erwtjes	300g	600W	8-9	2-3	Voeg 15 ml (1 eetlepel) koud water toe.
Sperziebonen	300g	600W	10-11	2-3	Voeg 15 ml (1 eetlepel) koud water toe.
Gemengde groenten (worteltjes/ erwtjes/maïs)	300g	600W	8½-9½	2-3	Voeg 15 ml (1 eetlepel) koud water toe.
Gemengde groenten (Chinese wijze)	300g	600W	8-9	2-3	Voeg 15 ml (1 eetlepel) koud water toe.

Bereidingstips (vervolg)

Bereidingstips voor verse groenten

Gebruik een geschikte schaal van pyrexglas met deksel. Voeg 30 - 45 ml koud water (2 - 3 eetlepels) toe per 250 g, voor zover (zie tabel) niet anders is aangegeven. Stel de minimale bereidingstijd in en bereid het gerecht afgedekt (zie tabel). Verwarm het gerecht tot het naar wens is.
Roer één keer tijdens de bereiding en nogmaals erna. Voeg na de bereiding zout, kruiden of boter toe. Laat het gerecht afgedekt 3 minuten nawarmen.

Tip: Snijd de verse groenten in stukjes van gelijke grootte. Hoe kleiner elk stukje is, hoe sneller het gerecht klaar is.

Alle verse groenten moeten altijd met het maximumvermogen (800 W) worden gekookt.

Gerecht	Hoeveelheid	Tijd (min.)	Nawarmtijd(min.)	Aanbevelingen
Broccoli	250g 500g	4½-5 8-8½	3	Snijd in roosjes van gelijke grootte en leg die met de stelen naar het midden.
Spruitjes	250g	6-7	3	Voeg 60 - 75 ml (5 - 6 eetlepels) water toe.
Worteltjes	250g	4½-5	3	Snijd de worteltjes in schijfjes van gelijke grootte.
Bloemkool	250g 500g	5-5½ 8½-9	3	Snijd in roosjes van gelijke grootte. Halveer grote roosjes en leg die met de stelen naar het midden.
Courgettes	250g	3½-4	3	Snijd courgettes in schijfjes. Voeg 30 ml (2 eetlepels) water of een klontje boter toe. Verwarm tot ze beetgaar zijn.
Aubergines	250g	4½-5	3	Snijd de aubergines in schijfjes en besprenkel ze met 1 eetlepel citroensap.
Prei	250g	5-5½	3	Snijd de prei in dikke schijven.
Champignons	125g 250g	1½-2 3½-4	3	Bereid champignons in hun geheel of in stukjes. Voeg geen water toe. Besprenkel ze met citroensap. Kruiden met zout en peper. Laten uitlekken voor het serveren.
Uien	250g	5½-6	3	Snijd uien in schijfjes of halveer ze. Voeg slechts 15 ml (1 eetlepel) water toe.
Paprika	250g	4½-5	3	Snijd de paprika in kleine stukjes.
Aardappels	250g 500g	4½-5½ 8-9	3	Weeg de geschilde aardappels en snijd ze in stukken van gelijke grootte.
Koolrabi	250g	5-5½	3	Snijd de koolrabi in kleine blokjes.

Bereidingstips voor rijst en pasta

Rijst: Gebruik een grote schaal van pyrexglas met deksel, want tijdens de bereiding zet de rijst tot de dubbele hoeveelheid uit. Bereid de rijst afgedekt. Na de bereiding roert u het gerecht door, dan laat u het nawarmen en daarna voegt u zout of kruiden en boter toe.
Opmerking: Na het bereiden is misschien niet al het kookvocht geabsorbeerd.

Pasta: Gebruik een grote schaal van pyrexglas. Voeg water en een snufje zout toe en roer goed door.
Roer af en toe tijdens het bereiden en erna. Laat de pasta afgedekt nawarmen en laat het na daarna goed uitlekken.

Gerecht	Hoeveelheid	Vermogen	Tijd (min.)	Nawarmtijd (min.)	Aanbevelingen
Witte rijst (voorgekookt)	250g	800W	17-18	5	Voeg 500 ml koud water toe.
Zilvervliesrijst (voorgekookt)	250g	800W	22-23	5	Voeg 500 ml koud water toe.
Zilvervliesrijst	250g	800W	22-23	10	Voeg 600 ml koud water toe.
Gemengde rijst (rijst + wilde rijst)	250g	800W	18-19	5	Voeg 500 ml koud water toe.
Gemengde granen (rijst + granen)	250g	800W	19-20	5	Voeg 400 ml koud water toe.
Pasta	250g	800W	11-12	5	Voeg 1 liter heet water toe.

NL

OPWARMEN

Uw magnetron verwarmt voedsel veel sneller dan gewone ovens en kookplaten. Gebruik de aangegeven vermogens en opwarmtijden in de volgende tabel als richtlijn. De tijden in de tabel komen overeen met dranken met een temperatuur van +18 tot +20 °C of koud voedsel met een temperatuur van +5 tot +7 °C.

Plaatsen en afdekken
Verwarm geen grote hoeveelheden voedsel, zoals stukken vlees. Vaak droogt het voedsel uit voordat het binnenin warm is. U kunt beter kleinere hoeveelheden opwarmen.

Vermogens en roeren
Soms kunt u voedsel verwarmen op 800 W terwijl ander voedsel verwarmd moet worden op 600 W, 450 W of zelfs 300 W.
Neem de tabellen als richtlijn. In het algemeen is het beter voedsel op een lagere stand te verwarmen, bijvoorbeeld bij delicatessen, grote hoeveelheden of bij voedsel dat snel opwarmt (bijvoorbeeld een pasteitje).
Roer het voedsel goed door en draai het om tijdens het opwarmen. Dan bereikt u het beste resultaat. Roer het voedsel indien mogelijk nogmaals door alvorens het te serveren.
Let vooral goed op bij het verwarmen van dranken en babyvoeding. U kunt nakoken en verbranding verhinderen door vóór, tijdens en na het verhitten te roeren. Laat het voedsel in de magnetron staan tijdens het nawarmen. Plaats een plastic lepel of glazen staafje in de drank.
Laat het voedsel niet te heet worden, want dat bederft de smaak.
U kunt het beste de bereidingstijd laag inschatten, daarna kunt u indien nodig wat extra tijd toevoegen.

Tijden voor verwarmen en nawarmen
Als u voedsel voor de eerste keer verwarmt, kunt u het beste noteren hoeveel tijd u nodig had. Dan weet u dat voor de volgende keer.
Controleer altijd of het voedsel overal gelijkmatig is verhit.
Laat het voedsel na opwarmen een tijdje staan, zodat de temperatuur gelijkmatig wordt verdeeld.
De aanbevolen nawarmtijd na opwarmen is 2 tot 4 minuten, behalve als in de tabel een andere tijd is aangegeven.
Let vooral goed op bij het verwarmen van dranken en babyvoeding. Zie ook het hoofdstuk met de veiligheidsmaatregelen.

DRANKEN OPWARMEN

Zorg altijd voor een nawarmtijd van minstens 20 seconden nadat de oven is uitgeschakeld. Dan ontstaat een gelijkmatige temperatuur. Roer indien nodig tijdens het verwarmen en roer ALTIJD na het verwarmen. U kunt nakoken en verbranding verhinderen. Plaats een plastic lepel of glazen staafje in de drank en roer daarmee vóór, tijdens en na het verhitten.

VERWARMEN VAN BABYVOEDING

Babyvoeding:
Doe de babyvoeding in een diep bord en dek dit af met een plastic deksel. Roer goed na het opwarmen! Laat het voedsel 2 tot 3 minuten staan alvorens het te serveren. Roer nogmaals en controleer de temperatuur. Aanbevolen temperatuur voor het serveren: tussen de 30 en 40°C.

Babymelk:
Giet de melk in een gesteriliseerde glazen fles. Verwarm zonder deksel. Verwarm een babyfles nooit met de speen op de fles, want dan kan die fles springen of oververhit raken. Schud goed voor het nawarmen en nogmaals vóór het voeden! Controleer altijd de temperatuur van de babymelk of de babyvoeding voordat u de baby gaat voeden. Aanbevolen temperatuur: ca. 37°C.

Opmerking:
Om verbranding te voorkomen moet de temperatuur van de babyvoeding altijd worden gecontroleerd voordat u de baby gaat voeden. Gebruik het vermogen en de tijd in de tabel op de volgende pagina als richtlijn voor het verwarmen.

Bereidingstips (vervolg)

Verwarmen babyvoeding en melk

Gebruik het vermogen en de tijd aangegeven in deze tabel als richtlijn voor het verwarmen.

Gerecht	Hoeveelheid	Vermogen	Tijd	Nawarmtijd(min.)	Aanbevelingen
Babyvoeding (groente en vlees)	190g	600W	30sec.	2-3	Doe de voeding in een diep bord. Verwarm afgedekt. Roer na het verwarmen. Laat de voeding 2 tot 3 minuten staan. Roer de voeding vóór het voeden goed door en controleer de temperatuur.
Babypap (granen + melk + fruit)	190g	600W	20sec.	2-3	Doe de pap in een diep bord. Verwarm afgedekt. Roer door na het verwarmen. Laat de pap 2 tot 3 minuten staan. Roer de pap vóór het voeden goed door en controleer de temperatuur.
Babymelk	100ml 200ml	300W	30-40sec. 1min - 1min 10sec.	2-3	Roer de melk goed door en giet hem in een gesteriliseerde glazen fles. Zet de fles midden op het plateau. Verwarm onafgedekt. Schud goed en laat de melk minstens 2 minuten staan. Schud de fles goed vóór het voeden en controleer de temperatuur.

Verwarmen van dranken en voedsel

Gebruik het vermogen en de tijd aangegeven in de volgende tabel als richtlijn voor het verwarmen.

Gerecht	Hoeveelheid	Vermogen	Tijd (min.)	Nawarmtijd(min.)	Aanbevelingen
Dranken (koffie, melk, thee, water op kamertemperatuur)	150 ml (1 kop) 250 ml (1 mok)	800W	1-1½ 1½-2	1-2	Doe de drank in een ovenvaste kop of mok en dek deze niet af. Plaats de kop (150ml) of mok (250ml) in het midden van het draaiplateau. Voor en na het nagaren goed roeren.
Soep (diepvries)	250g 450g	800W	3-3½ 4-4½	2-3	Schenk in een diep bord. Dek af met een plastic deksel. Roer goed door na het opwarmen. Roer nogmaals vóór het serveren.
Stoofschotel (diepvries)	350g	600W	5-6	2-3	Doe de stoofschotel in een diep bord. Dek af met een plastic deksel. Roer af en toe tijdens het opwarmen en nogmaals vóór het nawarmen en serveren.
Pasta met saus (diepvries)	350g	600W	4-5	3	Doe de pasta (bijv. spaghetti of noedels) op een plat bord. Dek af met magnetronfolie. Roer vóór het serveren.
Gevulde pasta met saus (diepvries)	350g	600W	4½-5½	3	Doe de gevulde pasta (bijv. ravioli, tortellini) in een diep bord. Dek af met magnetron-folie. Roer af en toe tijdens het opwarmen en nogmaals vóór het nawarmen en serveren.
Kant-en-klaar maaltijd (diepvries)	350g 450g	600W	5-6 6-7	3	Leg een maaltijd bestaande uit 2 of 3 gekoelde gedeelten op een ovenvast bord. Dek dit af met magnetronfolie.

Bereidingstips (vervolg)

ONTDOOIEN

Met een magnetron kunt u bevroren voedsel prima ontdooien. Een magnetron ontdooit het voedsel goed en snel. Dit kan een groot voordeel zijn als u onverwacht gasten krijgt.

Bevroren gevogelte moet volledig ontdooid zijn voor het koken. Verwijder alle metalen draadjes of lipjes en al het verpakkingsmateriaal, zodat het vocht dat vrijkomt bij het ontdooien goed kan weglopen.

Leg het bevroren voedsel onafgedekt op een bord. Draai het halverwege de ontdooitijd om en verwijder zo snel mogelijk overtollig vocht en de organen.

Controleer regelmatig of het voedsel niet warm aanvoelt. Als kleine en dunne stukken van het bevroren voedsel warm worden, kunnen deze tijdens het ontdooien beschermd worden door stukjes aluminium folie.

Als het gevogelte aan de buitenkant warm wordt, stop dan met het ontdooien en laat het 20 minuten staan voordat u verder gaat met ontdooien.

Laat de vis, het vlees of het gevogelte even staan om het te laten nadooien. Deze tijd is afhankelijk van de hoeveelheid. Kijk in onderstaande tabel.

Tip: Dunne stukken voedsel ontdooien beter dan dikke. Kleine stukken hebben minder tijd nodig dan grote. Houd hier rekening mee bij het invriezen en ontdooien van voedsel.

Gebruik de volgende tabel als richtlijn bij het ontdooien van voedsel met een temperatuur tussen -18 en - 20°C.

Bevroren voedsel moet altijd worden ontdooid met op de ontdooistand (180W).

Gerecht	Hoeveelheid	Tijd (min.)	Nawarmtijd(min.)	Aanbevelingen
Vlees				
Gehakt	500g	14-15	5-20	Doe het vlees op een bord. Bescherm de dunnere randen met aluminiumfolie. Draai het vlees halverwege de ontdooitijd om!
Varkenslapjes	250g	7-7½		
Gevogelte				
Stukjes kip	500g (2stuks)	15-16	15-40	Stukjes kip legt u met het vel naar beneden op een plat bord. Een hele kip legt u met de borst naar beneden op een plat bord. Bescherm de dunnere delen, zoals de vleugels en poten met aluminiumfolie. Draai de kip halverwege de ontdooitijd om!
Hele kip	900g	32-34		
Vis				
Visfilet	250g (2stuks)	7-8	5-20	Leg de bevroren vis in het midden van een plat bord. Leg de dunne delen onder de dikkere delen. Bescherm de smalle uiteinden met aluminiumfolie. Draai de vis halverwege de ontdooitijd om!
	400g (4stuks)	12-13		
Fruit				
Bessen	250g	7-8	5-10	Verdeel het fruit over een platte, ronde glazen schaal (met een grote diameter).
Brood				
Broodjes (ieder ca. 50 g)	2stuks	1½-2	5-10	Leg de broodjes in een cirkel of het brood horizontaal op keukenpapier in het midden van het plateau. Draai het brood halverwege de ontdooitijd om!
	4stuks	3-4		
Toast/Sandwich	250g	4-5		
Duits brood (tarwe en rogge)	500g	8-10		

Bereidingstips (vervolg)

SPECIALE TIPS

BOTER SMELTEN
Doe 50 g boter in een kleine, diepe, glazen schaal. Dek deze af met een plastic deksel. Verwarm 30 tot 40 seconden op 800 W, tot de boter gesmolten is.

CHOCOLADE SMELTEN
Doe 100 g chocolade in een kleine, diepe, glazen schaal.
Verwarm 3 tot 5 minuten op 450 W, tot de chocolade gesmolten is.
Roer een paar keer tijdens het smelten.

GEKRISTALLISEERDE HONING SMELTEN
Doe 20 g gekristalliseerde honing in een kleine, diepe, glazen schaal.
Verwarm 20 tot 30 seconden op 300 W, tot de honing gesmolten is.

GELATINE SMELTEN
Leg droge blaadjes gelatine (10 g) 5 minuten in koud water.
Doe de uitgeknepen gelatine in een kleine schaal van pyrexglas.
Verwarm 1 minuut op 300 W. Roer door na het smelten.

GLAZUUR (VOOR TAART EN CAKE)
Meng instantglazuur (ongeveer 14 g) met 40 g suiker en 250 ml koud water.
Verwarm onafgedekt 3 ½ tot 4 ½ minuten op 800 W in een schaal van pyrexglas, tot het glazuur doorzichtig wordt. Roer twee keer tijdens het verwarmen.

JAM MAKEN
Doe 600 g fruit (bijvoorbeeld verschillende bessen) in een geschikte schaal van pyrexglas met deksel. Doe er 300 g suiker bij en roer goed. Verwarm 10 tot 12 minuten op 800 W.
Roer enkele keren tijdens het verwarmen. Doe de jam meteen in glazen jampotjes met schroefdeksel. Laat deze 5 minuten met de deksel erop staan.

PUDDING MAKEN
Meng de puddingpoeder met suiker en melk (500 ml) volgens de aanwijzingen op de verpakking en roer goed. Gebruik een geschikte schaal van pyrexglas met deksel. Verwarm afgedekt 6 ½ tot 7 ½ minuten op 800 W. Roer enkele keren tijdens het verwarmen.

AMANDELEN ROOSTEREN
Spreid 30 g amandelschaafsel gelijkmatig uit op een middelgroot bord.
Roer enkele keren door tijdens het roosteren: 3 ½ tot 4 ½ minuten op 600 W.
Laat het nog 2 tot 3 minuten in de oven staan. Gebruik ovenwanten als u het bord uit de oven haalt!

Magnetronoven schoonmaken

NL

De volgende onderdelen van uw magnetronoven moeten regelmatig worden gereinigd om te voorkomen dat vet- en etensresten gaan vastkoeken:

- ***Binnen- en buitenwanden***
- ***Deur en deurrubbers***
- ***Plateau en loopring***

☛ Zorg dat de deurrubbers **ALTIJD** schoon zijn en dat de ovendeur goed sluit.

1. Reinig de buitenkant met een zachte doek en een lauwwarm sopje. Daarna zeepresten verwijderen en goed droogmaken.

2. Verwijder spatten en vlekken van de binnenwand en de loopring met een doekje met zeepsop. Dan afspoelen en droogmaken.

3. Om geurtjes en vastzittende etensresten te verwijderen plaatst u een kopje aangelengd citroensap op het plateau en schakelt u de magnetron 10 minuten met vol vermogen in.

4. Maak het plateau dat in de vaatwasmachine kan schoon als dat nodig is.

✉ Zorg dat er **NOOIT** water in de ventilatieuitgangen wordt gemorst. Gebruik **NOOIT** bijtende, schurende of chemische reinigingsmiddelen. Zorg bij het schoonmaken van de deurafdichtingen dat geen vuilresten:

- gaan vastkoeken,
- en verhinderen dat de deur goed sluit.

Magnetronoven opbergen en repareren

Bij service aan of het opbergen van uw magnetronoven gelden enkele simpele voorzorgsmaatregelen.

Gebruik de oven nooit als de deur of de deurvergrendeling beschadigd is:

- ***Gebroken scharnier***
- ***Versleten afdichtingen***
- ***Beschadigde of verbogen behuizing***

Laat alle reparaties over aan een erkende en gespecialiseerde technicus.

☛ Verwijder **NOOIT** de behuizing van de magnetronoven. Bij een defect of als u twijfelt aan de juiste werking:
- de netsteker uit de wandcontactdoos trekken,
- en contact opnemen met de dichtstbijzijnde service-dienst.

✉ Als u de magnetronoven tijdelijk wilt opbergen, kies dan een droge en stofvrije opbergruimte.

Reden: Vocht en condens kunnen onderdelen in de magnetronoven aantasten.

✉ Deze magnetronoven is niet bedoeld voor industrieel gebruik.

Technische gegevens

SAMSUNG streeft continu naar produktverbetering.

Zowel de technische gegevens als de inhoud van deze handleiding kan daarom zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.

Model	**M1777N**
Netspanning	230V ~ 50 Hz
Opgenomen vermogen Microgolffunctie	 1150 W
Afgegeven vermogen	100 W / 800 W (IEC-705)
Frequentie	2450 MHz
Magnetron	OM75S(31)
Koeling	Ventilator met motor
Afmetingen (B x D x H) Buitenmaten Ovenruimte	 489 x 275 x 397 mm 306 x 211 x 320 mm
Inhoud	20 liter
Gewicht Netto	 ong. 13.5 kg

Opmerking

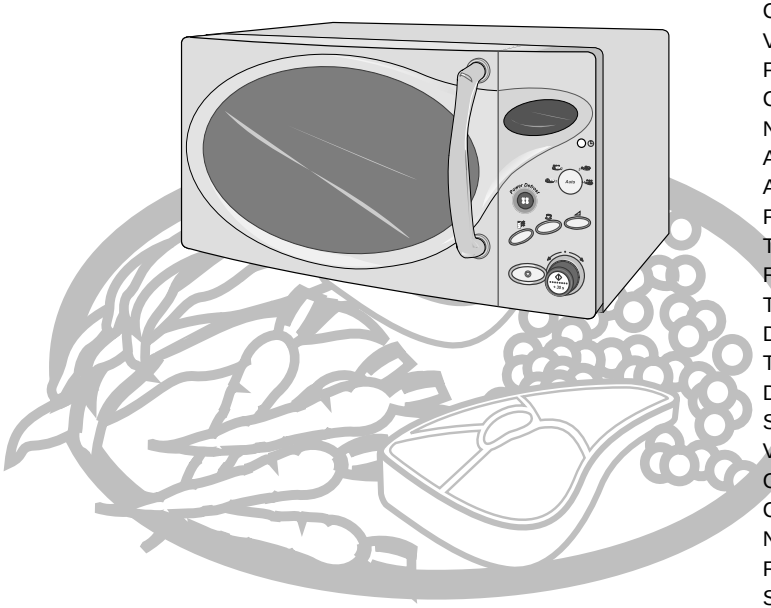
SAMSUNG
ELECTRONICS

SAMSUNG

FOUR À MICRO-ONDES

Mode d'emploi et conseils de cuisson

M1777N

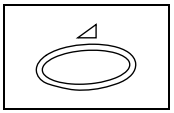


Aide-mémoire 2
Four 2
Panneau de commande 3
Accessoires 3
Utilisez ce mode d'emploi 4
Précautions d'emploi 4
Installez votre four à micro-ondes 6
Réglez l'horloge 6
Comment fonctionne un four à micro-ondes 7
Vérifiez que votre four fonctionne correctement 7
Problèmes et solutions 8
Cuisez et réchauffez un plat par micro-ondes 8
Niveaux de puissance 9
Arrêtez la cuisson 9
Ajustez le temps de cuisson 10
Réchauffez ou cuisez un plat en mode automatique 10
Temps pour le réchauffage ou la cuisson en mode automatique 11
Réchauffez une boisson en mode instantané 12
Temps pour le réchauffage en mode instantané 12
Décongelez un plat automatiquement 12
Temps pour la décongélation automatiques 13
Désodorisez votre four 13
Supprimez le signal sonore 14
Verrouillez votre four à micro-ondes 14
Guide des récipients 15
Conseils de cuisson 16
Nettoyez votre four à micro-ondes 22
Rangez et entretenez votre four à micro-ondes 22
Spécifications techniques 23

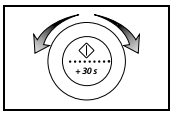
F

Aide-mémoire

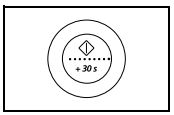
Si vous souhaitez cuire un plat



1. Mettez le plat dans le four.
Sélectionnez le niveau de puissance en appuyant autant de fois que nécessaire sur le bouton ◿.

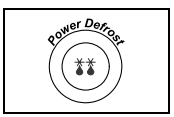


2. Réglez le temps de cuisson en tournant le bouton de sélection.

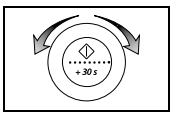


3. Appuyez sur le bouton ◈.
Résultat : la cuisson démarre.
À la fin de la cuisson, un signal retentit quatre fois.

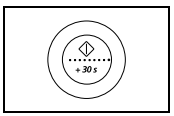
Si vous souhaitez décongeler un plat



1. Mettez le plat congelé dans le four.
Appuyez sur le bouton **Power Defrost** (⁂).

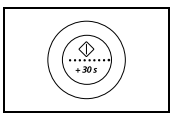


2. Sélectionnez le poids des aliments en tournant le bouton de sélection.



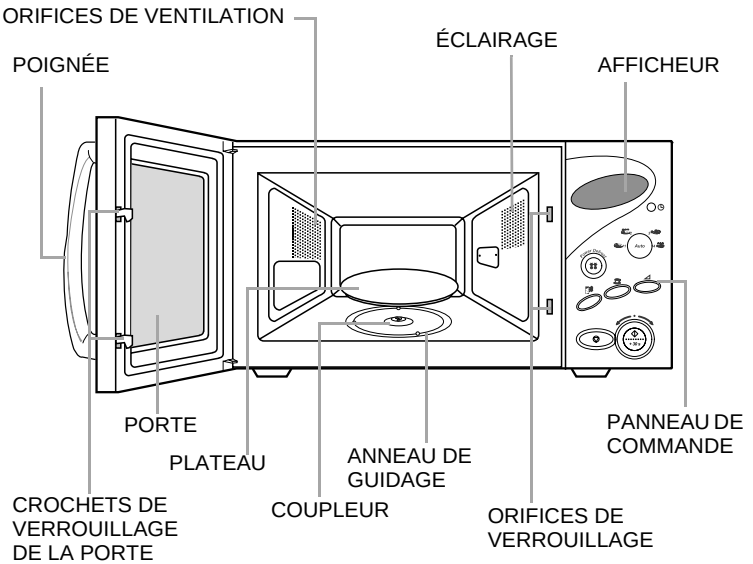
3. Appuyez sur le bouton ◈.

Si vous souhaitez ajouter 30 secondes de cuisson

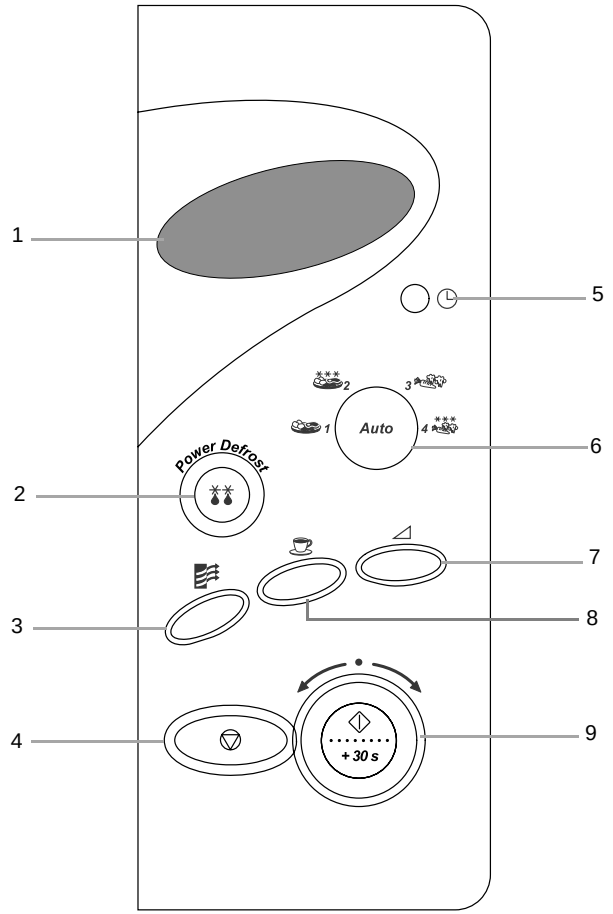


Laissez le plat dans le four.
Appuyez sur le bouton +**30s** chaque fois que vous souhaitez ajouter 30 secondes.

Four



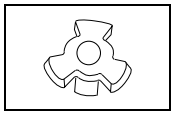
Panneau de commande



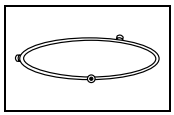
1. AFFICHEUR
2. SÉLECTION DU MODE DE DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE
3. BOUTON DE DÉSODORISATION
4. BOUTON D'ARRÊT ET D'ANNULATION
5. RÉGLAGE DE L'HEURE
6. SÉLECTION DU MODE DE RÉCHAUFFAGE OU DE CUISSON AUTOMATIQUE
7. SÉLECTION DU NIVEAU DE PUISSANCE
8. BOUTON BOISSONS (MODE RÉCHAUFFAGE INSTANTANÉ)
9. BOUTON DE DÉMARRAGE ET D'AJOUT DE TEMPS DE CUISSON

Accessoires

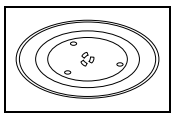
Selon le modèle de four à micro-ondes acheté, vous disposez de plusieurs accessoires utilisables de diverses manières.



1. **Coupleur**, déjà placé sur l'axe du moteur situé au centre du plancher du four.
   Objet: le coupleur fait tourner le plateau.



2. **Anneau de guidage**, à placer au centre du plancher du four.
   Objet: l'anneau de guidage supporte le plateau.



3. **Plateau**, à placer sur l'anneau de guidage en adaptant le centre sur le coupleur.
   Objet: ce plateau constitue la principale surface de cuisson. Il est facile de le retirer pour le nettoyer.

☛ N'utilisez **JAMAIS** le four à micro-ondes sans l'anneau de guidage et le plateau.

Utilisez ce mode d'emploi

F

Vous venez d'acquérir un four à micro-ondes SAMSUNG. Le mode d'emploi contient de nombreux conseils et instructions sur son utilisation :

- ***précautions d'emploi,***
- ***récipients et ustensiles recommandés,***
- ***conseils utiles.***

À l'intérieur de la couverture, un aide-mémoire décrit les trois opérations de base :

- ***cuire un plat (avec votre four à micro-ondes),***
- ***décongeler un plat automatiquement,***
- ***ajouter du temps de cuisson.***

Au début du mode d'emploi, vous trouverez l'illustration du four et plus particulièrement du panneau de commande, pour vous permettre de mieux localiser les boutons.

Les instructions pas à pas emploient trois symboles :

Important **Remarque** **Tournez**

PRÉCAUTIONS POUR ÉVITER L'EXPOSITION ÉVENTUELLE À UNE ÉNERGIE MICRO-ONDE EXCESSIVE

La non-observation des consignes de sécurité suivantes peut se traduire par une exposition dangereuse à l'énergie micro-onde.

(a) N'essayez jamais d'utiliser le four avec la porte ouverte, d'intervenir sur les verrouillages de sécurité (crochets de la porte) ou d'obturer les orifices de sécurité.

(b) Ne placez aucun objet entre la porte du four et la face avant et ne laissez pas de résidus, de miettes, ou de produits nettoyants s'accumuler sur les joints d'étanchéité. Maintenez la porte et les joints d'étanchéité propres, en les essuyant, après usage, d'abord avec un chiffon humide et ensuite avec un chiffon sec et doux.

(c) Si le four est endommagé, ne l'utilisez pas tant qu'il n'a pas été réparé par un spécialiste micro-ondes formé par le fabricant.
Il est impératif que la porte du four ferme correctement et que les éléments suivants ne soient pas endommagés :
(1) porte, joints de porte et joints d'étanchéité,
(2) charnières de porte (cassées ou lâches),
(3) cordon d'alimentation.

(d) Le four doit être réglé et réparé exclusivement par un technicien micro-ondes qualifié et formé par le fabricant.

Précautions d'emploi

Précautions d'emploi.

Lisez attentivement ce manuel et conservez-le précieusement pour vous y reporter ultérieurement.

Avant de cuire des aliments ou des liquides dans votre four à micro-ondes, vous devez prendre les précautions suivantes.

1. N'utilisez **AUCUN** récipient ou ustensile métallique dans le four à micro-ondes:
- plats métalliques,
- assiettes avec décorations dorées ou argentées,
- brochettes, fourchettes, etc.

Raison: ils provoquent des arcs électriques ou étincelles qui pourraient endommager les parois du four.

2. **NE** réchauffez **JAMAIS** :
- des bocaux, bouteilles ou récipients fermés hermétiquement ou sous vide.
  Exemple : petits pots pour bébé.
- des aliments hermétiques.
  Exemple : œufs, noix en coquille, tomates.

Raison: l'augmentation de la pression pourrait les faire exploser.
Astuce: retirez le couvercle et percez les peaux, sachets, etc.

3. **NE** faites **JAMAIS** fonctionner le four à vide.
Raison: cela pourrait endommager les parois du four.
Astuce: laissez un verre d'eau en permanence dans le four. Si vous démarrez le four accidentellement, l'eau absorbera les micro-ondes.

4. Lorsque le four fonctionne à vide, l'alimentation électrique du four est automatiquement coupée par mesure de sécurité. Après une période d'attente d'environ 30 minutes, vous pouvez de nouveau faire fonctionner le four normalement.

5. **NE** couvrez **JAMAIS** les orifices de ventilation situés à l'arrière du four avec des torchons ou des papiers.
Raison: les torchons ou papiers pourraient prendre feu à cause de l'évacuation de l'air chaud.

6. Utilisez **TOUJOURS** des gants isolants pour retirer un plat du four.
Raison: certains plats absorbent les micro-ondes et il y a toujours un transfert de chaleur des aliments au plat. Les plats sont donc très chauds.

7. **NE** touchez **PAS** les parois intérieures du four.
Raison: malgré les apparences, ces parois peuvent vous brûler même après la cuisson. Ne mettez aucun produit inflammable en contact avec une zone intérieure du four. Laissez d'abord le four refroidir.

Précautions d'emploi (suite)

8. Pour réduire le risque de feu à l'intérieur du four :
- n'y rangez aucun produit inflammable,
- retirez les attaches métalliques des sacs en papier ou en plastique,
- n'utilisez pas votre four à micro-ondes pour sécher des journaux,
- en cas d'apparition de fumée, laissez la porte du four fermée et arrêtez le four ou débranchez-le de la prise électrique.

9. Faites **TOUJOURS** très attention lorsque vous chauffez des liquides ou des aliments pour bébé.
- Attendez au moins 20 secondes après avoir arrêté le four, pour bien répartir la chaleur.
- Remuez pendant la cuisson si nécessaire et **TOUJOURS** après.
- Manipulez les récipients avec précaution après la cuisson. Vous risquez de vous brûler si le récipient est trop chaud.
- Pour empêcher les liquides de continuer à monter en température longtemps après leur sortie du four et éviter ainsi de vous brûler, remuez avant, pendant et après la cuisson.
- Nous vous conseillons de laisser une cuillère en plastique dans les liquides pour permettre à la température de baisser plus rapidement et éviter les débordements.
  Raison: lorsque vous réchauffez des liquides, l'ébullition peut être "à retardement" ce qui signifie qu'elle peut être atteinte une fois le récipient sorti du four. Vous risquez de vous ébouillanter par inattention.
- Si vous vous ébouillantez :
  * plongez la partie ébouillantée dans de l'eau froide pendant au moins dix minutes,
  * couvrez avec un pansement sec et propre,
  * n'appliquez aucune crème, huile ou lotion.
- **NE** remplissez **JAMAIS** complètement le récipient. Choisissez un récipient évasé pour prévenir tout débordement de liquide. Des bouteilles à goulot étroit peuvent exploser en cas de surchauffe.
- Vérifiez **TOUJOURS** la température du lait ou des aliments pour bébé avant de les servir.
- **NE** chauffez **JAMAIS** un biberon avec la tétine, car il pourrait exploser en cas de surchauffe.

10. Veillez à ne pas endommager le cordon d'alimentation.
- Ne plongez pas le cordon ou la fiche dans l'eau et tenez le cordon éloigné des surfaces chaudes.
- N'utilisez pas l'appareil si le cordon ou la fiche est endommagé.

11. Quand vous ouvrez la porte du four, tenez-vous à une longueur de bras.
Raison: l'air chaud ou la vapeur libérée pourrait vous brûler.

12. Conservez l'intérieur du four propre.
Raison: des particules de nourriture ou des gouttes de graisse collées aux parois ou au plancher du four peuvent endommager sa peinture et réduire son efficacité.

13. Un "cliquettement" peut se faire entendre pendant le fonctionnement du four, et plus particulièrement pendant la décongélation.
Raison: ce bruit indique un changement de puissance. Ce phénomène est normal.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Pendant la cuisson, regardez de temps à autres dans le four lorsque les aliments sont réchauffés ou cuits dans des récipients jetables en plastique, papier ou autres matériaux combustibles.

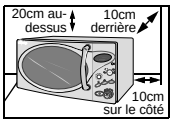
- ***IMPORTANT***

NE permettez **JAMAIS** aux jeunes enfants d'utiliser le four à micro-ondes ou de jouer avec, et **NE** les laissez **PAS** sans surveillance à proximité du four en fonctionnement. Des objets pouvant attirer l'attention des enfants (bonbons, jouets, etc.) **NE** doivent **JAMAIS** être rangés à l'intérieur ou au-dessus du four.

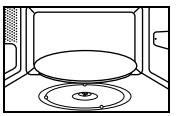
F

Installez votre four à micro-ondes

Installez le four sur une surface plane, horizontale et suffisamment solide pour supporter le poids du four.



1. Prévoyez un dégagement d'au moins 10 cm autour du four et de 20 cm au-dessus pour faciliter la ventilation.



2. Retirez tout élément d'emballage de l'intérieur du four. Installez l'anneau de guidage et le plateau. Vérifiez que le plateau est correctement installé.

3. Installez le four à micro-ondes de façon à pouvoir accéder à la fiche d'alimentation.

☛ N'obstruez **jamais** les orifices de ventilation, car le four risquerait de surchauffer et de s'arrêter automatiquement. Vous devrez alors attendre qu'il ait suffisamment refroidi pour le réutiliser.

☛ Pour votre sécurité personnelle, cet appareil doit être branché sur une prise murale à 3 broches délivrant une tension de 230 volts CA, 50 Hz. Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, il devra être remplacé par un cordon spécial (références I–SHENG SP022, KDK KKP4819D, MOONSUNG EP-48E, SAMIL SP-106B, HIGH PROJECT H.P 3 ou EUROELECTRIC 3410, PENCON (ZD16A) pour l'Israël, SA16 pour l'Afrique du Sud et PENCON (UD13A1) pour le Nigéria, le Ghana, le Kenya et les Emirats Arabes). Faites effectuer le remplacement du cordon par un service après-vente agréé par la marque. La tension d'alimentation doit être respectée. Tout câble d'extension doit être conforme aux spécifications du cordon d'alimentation d'origine.

☛ N'installez **pas** le four dans un environnement chaud ou humide, par exemple à côté d'un radiateur ou d'un four traditionnel.

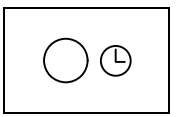
☛ Avant d'utiliser votre four pour la première fois, nettoyez les surfaces intérieures et les joints d'étanchéité à l'aide d'un chiffon humide.

Réglez l'horloge

Votre four à micro-ondes est équipé d'une horloge grâce à laquelle vous pouvez afficher l'heure sur 24 heures ou sur 12 heures. Vous devez régler l'horloge :

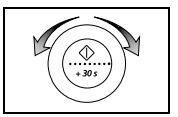
- ***à l'installation initiale,***
- ***après une coupure de courant.***

✉ N'oubliez pas de changer l'heure lors du passage de l'heure d'hiver à celle d'été, et vice-versa.

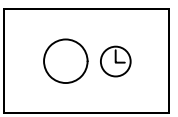


1.

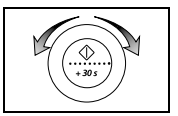
Pour afficher l'heure en mode...	**appuyez sur le bouton ⏲ ...**
24 heures,	une fois.
12 heures,	deux fois.



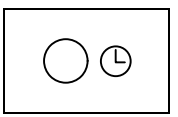
2. Sélectionnez l'heure en tournant le bouton de sélection.



3. Appuyez sur le bouton de réglage ⏲.



4. Sélectionnez les minutes en tournant le bouton de sélection.



5. Appuyez sur le bouton de réglage ⏲.

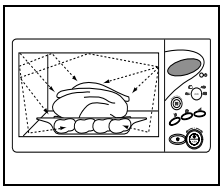
Comment fonctionne un four à micro-ondes

Les micro-ondes sont des ondes magnétiques à haute fréquence, l'énergie dissipée permettant de cuire et de réchauffer des aliments sans altérer ni leur couleur ni leur forme.

À l'aide de votre four à micro-ondes, vous pouvez :

- ***décongeler en mode automatique,***
- ***réchauffer en mode instantané,***
- ***réchauffer ou cuire en mode automatique,***
- ***cuire***

Principe de cuisson



1. Les micro-ondes générées par le magnétron sont distribuées de façon homogène à l'aide du plateau tournant. De cette manière, les aliments cuisent uniformément.

2. Les micro-ondes sont absorbées par les aliments jusqu'à une profondeur d'environ 2.5 cm. La cuisson se poursuit ensuite par diffusion de la chaleur à l'intérieur des aliments.

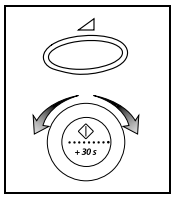
3. Les temps de cuisson varient en fonction du récipient utilisé et des propriétés des aliments :
- quantité et densité
- teneur en eau
- température initiale (ambiante ou réfrigérée)

☛ Le centre des aliments étant cuit par diffusion de la chaleur, la cuisson se poursuit même lorsque les aliments sont sortis du four. Les temps de repos spécifiés dans les recettes et dans ce mode d'emploi doivent donc être respectés pour assurer :
- la cuisson homogène des aliments (jusqu'au centre),
- une température uniforme.

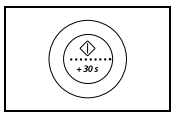
Vérifiez que votre four fonctionne correctement

La procédure suivante vous permet de vérifier à tout moment que votre four fonctionne correctement.

Mettez un verre d'eau sur le plateau.



1. Appuyez sur le bouton ◿ et réglez un temps de 4 à 5 minutes en tournant le bouton de sélection.



2. Appuyez sur le bouton ⏀ .
Résultat : l'eau est chauffée pendant 4 à 5 minutes et doit être bouillante.

✉ Le four doit être correctement raccordé au secteur. La plateau doit être installé dans le four. Si vous sélectionnez un niveau de puissance autre que le maximum, il faudra plus longtemps pour faire bouillir l'eau.

Problèmes et solutions

Si vous êtes confrontés à l'un des problèmes ci-dessous, essayez les solutions correspondantes.

- Ces phénomènes sont normaux :
  - Condensation à l'intérieur du four.
  - Flux d'air autour de la porte et du four.
  - Réflexion de lumière autour de la porte et du four.
  - Vapeur s'échappant du pourtour de la porte et des orifices de ventilation.

- Le four ne démarre pas lorsque vous appuyez sur le bouton ⏀ .
  - La porte est-elle bien fermée ?

- Les aliments ne sont pas du tout cuits.
  - Avez-vous sélectionné le temps de cuisson et/ou appuyé sur le bouton ⏀ ?
  - La porte est-elle bien fermée?
  - L'alimentation secteur a-t-elle disjonctée ou le fusible a-t-il fondu à la suite d'une surcharge de votre prise électrique ?

- Les aliments sont trop ou pas assez cuits.
  - Avez-vous indiqué un temps de cuisson correct en fonction du type d'aliments ?
  - Avez-vous choisi le niveau de puissance approprié ?

- Des étincelles et craquements se produisent à l'intérieur du four (arcs électriques).
  - Avez-vous utilisé un plat avec des décorations métalliques ?
  - Avez-vous laissé une fourchette ou un autre ustensile métallique dans le four ?
  - Avez-vous mis du papier d'aluminium trop près des parois du four ?

- Le four provoque des interférences avec des radios ou téléviseurs.
  - Une légère interférence peut être provoquée sur un téléviseur ou une radio lorsque le four fonctionne. Ceci est tout à fait normal. Pour remédier à ce problème, installez le four loin des téléviseurs, radios ou antennes.
  - Si le microprocesseur du four détecte une interférence, l'afficheur peut être réinitialisé. Pour remédier à ce problème, déconnectez le cordon d'alimentation, puis rebranchez-le. Réglez de nouveau l'horloge.

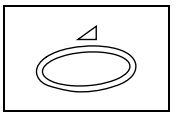
✉ Si le problème ne peut être résolu à l'aide des instructions ci-dessus, contactez votre revendeur ou le service après-vente SAMSUNG le plus proche.

Cuisez et réchauffez un plat par micro-ondes

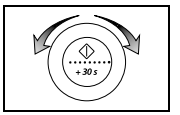
Suivez les instructions ci-dessous pour cuire ou réchauffer des aliments.

Vériflez TOUJOURS les réglages de cuisson avant de laisser les aliments cuire sans surveillance.

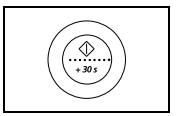
Posez le plat au centre du plateau, puis fermez la porte.



1. Appuyez sur le bouton ◿ .
Résultat : la puissance de cuisson maximale (800W) s'affiche par défaut.
Réglez le niveau de puissance approprié en appuyant de nouveau sur le bouton ◿ jusqu'à ce que la puissance souhaitée s'affiche. Pour plus d'informations, reportez-vous au tableau ci-dessous.



2. Réglez le temps de cuisson en tournant le bouton de sélection.



3. Appuyez sur le bouton ⏀ .
Résultat : l'éclairage du four s'allume, le plateau commence à tourner et la cuisson démarre. Lorsqu'elle est terminée, un signal sonore retentit quatre fois.

☛ **Ne** mettez **jamais** le four en route lorsqu'il est vide.

✉ Pour chauffer un plat pendant une courte durée à puissance de cuisson maximale (800 W), il vous suffit d'appuyer sur le bouton **+30s** chaque fois que vous souhaitez ajouter 30 secondes de cuisson. Le four démarre immédiatement

Niveaux de puissance

Vous pouvez choisir entre six niveaux de puissance préréglés.

Niveau	Puissance
MAXIMUM	800 W
MOYEN ÉLEVÉ	600 W
MOYEN	450 W
MOYEN BAS	300 W
DÉCONGÉLATION	180 W
BAS / TIÈDE	100 W

✉ Les temps de cuisson donnés dans ce mode d'emploi correspondent aux niveaux de puissance indiqués ci-dessus. Si vous sélectionnez un niveau de puissance plus élevé, le temps de cuisson sera plus court.

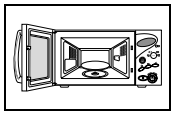
✉ En revanche, si vous sélectionnez un niveau de puissance moins élevé, le temps de cuisson sera plus long.

Si vous souhaitez augmenter ou diminuer le temps de cuisson, tournez le bouton de sélection multiusage vers la droite ou la gauche.

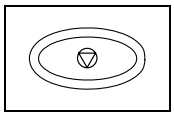
Tranche	Augmentation ou diminution par unité de...
jusqu'à 1 min.	5 sec.
1 à 3 min.	10 sec.
3 à 10 min.	30 sec.
10 à 20 min.	1 min.
20 à 40 min.	2 min.
40 à 99 min.	5 min.

Arrêtez la cuisson

Vous pouvez arrêter la cuisson à tout moment afin d'examiner les aliments.



1. Pour arrêter la cuison temporairement; ouvrez la porte.
Résultat : la cuisson s'arrête. Pour redémarrer la cuisson, refermez la porte et appuyez sur le bouton ◇ .



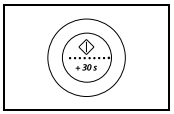
2. Pour arrêter la cuisson complètement, appuyez deux fois sur le bouton ▽ .
Résultat : Arrêt de la cuisson:
Si vous désirez arrêter la cuisson en cours, appuyez sur le houton **ANNULATION**.

☛ Vous pouvez également annuler les réglages avant de démarrer la cuisson en appuyant sur le bouton d'annulation ▽ .

F

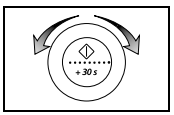
Ajustez le temps de cuisson

Vous pouvez augmenter le temps de cuisson en appuyant sur le bouton +30s chaque fois que vous souhaitez ajouter 30 secondes.



Appuyez sur le bouton **+30s** chaque fois que vous souhaitez ajouter 30 secondes.

✉ En mode de réchauffage, de cuisson et de décongélation automatique, il n'est possible d'ajouter du temps de cuisson qu'en cours de cuisson.



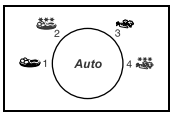
Au cours de la cuisson, augmentez ou réduisez le temps de cuisson en tournant vers la droitre ou vers la gauche le bouton de sélection.

Réchauffez ou cuisez un plat en mode automatique

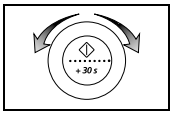
Cette fonction propose quatre programmes pré-enregistrés. Ainsi, vous n'avez pas besoin de régler le temps de cuisson ni le niveau de puissance.

Il vous suffit de définir le nombre de parts en tournant le bouton de sélection.

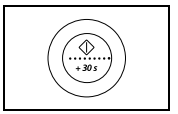
Posez le plat au centre du plateau, puis fermez la porte.



1. Sélectionnez le type d'aliments en appuyant une ou plusieurs fois sur le bouton de sélection du mode de réchauffage ou de cuisson automatique.



2. Sélectionnez le nombre de parts en tournant le bouton de sélection. (Pour plus d'informations, reportez-vous au tableau de la page suivante.)



3. Appuyez sur le bouton ◇.
Résultat : la cuisson démarre. Lorsqu'elle est terminée :
1) un signal sonore retentit quatre fois,
2) un signal de rappel de fin de cuisson est émis toutes les minutes pendant trois minutes.
3) l'heure s'affiche de nouveau.

✉ N'utilisez que des récipients garantis micro-ondes.

Temps pour le réchauffage ou la cuisson en mode automatique

Le tableau suivant présente les divers programmes de réchauffage et de cuisson en mode automatique, les quantités, temps de repos et autres recommandations.

Code	Aliment	Quantité	Temps de repos	Recommandations
1	**Assiette garnie** (Réfrigérée)	300 à 350 g 400 à 450 g	3 min.	Mettez les aliments dans une assiette en céramique et recouvrez cette dernière d'un film plastique garanti micro-ondes. Ce programme concerne des plats composés de trois aliments différents, tels qu'un morceau de viande avec de la sauce, des légumes et des pommes de terres, des pâtes ou du riz.
2	**Plat congelé**	300 à 350 g 400 à 450 g	4 min.	Vérifiez que l'emballage est garanti micro-ondes, puis percez le film protecteur. Mettez le plat dans le four. Ce programme concerne des plats congelés composés de trois aliments différents, tels qu'un morceau de viande avec de la sauce, des légumes et des pommes de terres, des pâtes ou du riz.
3	**Légumes frais**	100 à 150 ml 200 à 250 ml 300 à 350 ml 400 à 450 ml	3 min.	Lavez, épluchez et découpez les légumes en morceaux de taille similaire, puis pesez-les. Disposez-les dans un saladier en verre avec couvercle. Ajoutez 30 ml d'eau (2 cuillères à soupe) pour les quantités de 100 à 250 g, 45 ml (3 cuillères à soupe) pour les quantités de 300 à 450 g. Remuez après la cuisson.
4	**Légumes congelés**	100 à 150 g 200 à 250 g 300 à 350 g 400 à 450 g	4 min.	Pesez les légumes congelés (-18°C), puis disposez-les dans un saladier en verre avec couvercle de taille appropriée. Ajoutez 15 ml d'eau (1 cuillère à soupe) pour les quantités de 100 à 350 g, 30 ml (2 cuillères à soupe) pour les quantités de 400 à 450 g. Remuez pendant et après la cuisson. Ce programme concerne les légumes tels que les petits pois, le maïs, le brocoli, le chou-fleur et les jardinières de légumes.

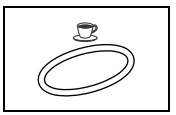
F

F

Réchauffez une boisson en mode instantané

Le réchauffage instantané permet de régler automatiquement le temps de cuisson et de démarrer le réchauffage instantanément sans appuyer sur le bouton . Vous pouvez ajuster le nombre de tasses en appuyant autant de fois que nécessaire sur le bouton de réchauffage instantané.

Posez la tasse au centre du plateau, puis fermez la porte.



Sélectionnez le nombre de tasses en appuyant une ou plusieurs fois sur le bouton ( ).

Résultat : la cuisson démarre après deux secondes environ. Lorsqu'elle est terminée :

1) un signal sonore retentit quatre fois,
2) un signal de rappel de fin de cuisson est émis toutes les minutes pendant trois minutes,
3) l'heure s'affiche de nouveau.

Exemple :appuyez une fois sur le bouton de réchauffage instantané ( ) pour réchauffer une tasse de café.
Pour plus de renseignements, reportez-vous au tableau ci-dessous.

✉ N'utilisez que des récipients garantis micro-ondes.

Temps pour le réchauffage en mode instantané

Le tableau suivant présente les quantités, temps de repos et autres recommandations pour le programme de réchauffage en mode instantané.

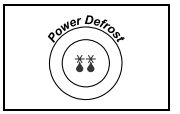
Aliment	Quantité	Temps de repos	Recommandations
Boissons (café, lait, thé, eau à température ambiante)	150 ml (1 tasse) 250 ml (1 bol)	1 à 2 min.	Versez la boisson dans une tasse ou un bol en céramique sans recouvrir. Placez la tasse ou le bol au centre du plateau. Remuez avant et après le temps de repos.

Décongelez un plat automatiquement

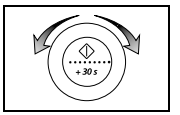
La décongélation automatique vous permet de décongeler des aliments, tels que de la viande, de la volaille ou du poisson. Il vous suffit de sélectionner le programme et le poids, le temps de décongélation et le niveau de puissance étant réglés automatiquement.

✉ N'utilisez que des récipients garantis micro-ondes.

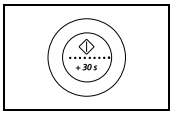
Posez le plat congelé au centre du plateau, puis fermez la porte.



1. Appuyez sur le bouton **Power Defrost** ( ).
Résultat : l'indication suivante s'affiche : 0



2. Sélectionnez le poids en tournant le bouton de sélection. La valeur maximale est de 1500 g.



3. Appuyez sur le bouton .
Résultat :

- la décongélation commence,
- à mi-parcours, un signal retentit pour que vous retourniez l'aliment,
- appuyez de nouveau sur pour finir la décongélation.

✉ Vous pouvez également décongeler des aliments manuellement en sélectionnant la fonction de cuisson/réchauffage avec un niveau de puissance de 180 W. Pour plus de renseignements, reportez-vous à la section intitulée "Cuisez et réchauffez un plat par micro-ondes", page 8.

Temps pour la décongélation automatiques

Retirez les emballages des aliments avant de commencer la décongélation.

Placez l'aliment congelé sur le plateau.

Au signal sonore, retournez l'aliment.

Respectez le temps de repos en fin de décongélation.

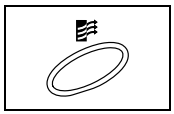
Aliment	Quantité	Temps de repos	Recommandations
Viande	200 à 1500 g	20 à 60 min.	Protégez les extrémités avec du papier d'aluminium. Au signal sonore, retournez l'aliment.
Volaille	200 à 1500 g	20 à 60 min.	
Poisson	200 à 1500 g	20 à 50 min.	

✉ Pour décongeler des aliments manuellement, sélectionnez la fonction de cuisson/réchauffage avec un niveau de puissance de 180 W. Pour plus de renseignements sur la décongélation manuelle et les temps de décongélation, reportez-vous à la page 20.

Désodorisez votre four

Pour éliminer la vapeur ou les odeurs à l'intérieur du four, utilisez la fonction de désodorisation.

Commencez par nettoyer l'intérieur du four.



Appuyez sur le bouton de **désodorisation** ( ).

Résultat : la désodorisation commence. Lorsqu'elle est terminée, un signal retentit quatre fois.

✉ La durée de désodorisation est préréglée sur 5 minutes. Elle augmente de 30 secondes chaque fois que vous appuyez sur le bouton **+30s**.

✉ Le temps de désodorisation peut également être réglé en tournant le bouton de sélection.

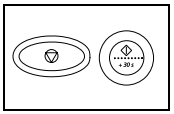
✉ La durée maximale est fixée à 15 minutes.

F

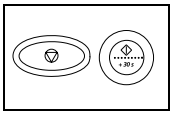
F

Supprimez le signal sonore

Vous pouvez supprimer le signal sonore à tout moment.



1. Appuyez simultanément sur les boutons ▽ et ◇ .
Résultat : le signal sonore est désactivé et ne retentit plus chaque fois que vous appuyez sur un bouton.

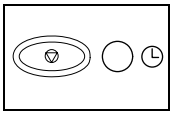


2. Pour rétablir le signal sonore, appuyez simultanément sur les boutons ▽ et ◇ .
Résultat : le signal sonore du four est de nouveau activé.

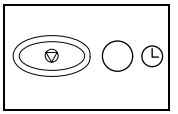
Verrouillez votre four à micro-ondes

Votre four à micro-ondes est doté d'un programme de sécurité vous permettant de verrouiller le four, de telle sorte qu'un enfant ou une personne ne connaissant pas son fonctionnement ne puisse pas l'actionner par mégarde.

Le four peut être verrouillé à tout moment.



1. Appuyez simultanément sur les boutons ▽ et 🕒.
Résultat : le four est verrouillé (aucune fonction ne peut être sélectionnée).



2. Pour déverrouiller le four, appuyez simultanément sur les deux mêmes boutons.
Résultat : le four est de nouveau utilisable.

Guide des récipients

Pour cuire des aliments dans le four à micro-ondes, ces dernières doivent pénétrer la nourriture sans être réfléchies ou absorbées par le plat utilisé.

Veillez donc à choisir des récipients garantis four à micro-ondes.

Le tableau suivant énumère différents types de récipients et de plats de cuisson, en indiquant si et comment ils peuvent être utilisés en mode micro-ondes.

Récipients	Garantis micro-ondes	Commentaires
Papier d'aluminium	✓ ✗	Peut être utilisé en petites quantités pour empêcher la surcuisson de certaines parties. Risque de provoquer des arcs électriques (étincelles) si placé trop près des parois du four ou utilisé en trop grande quantité.
Plat à brunir	✓	Ne dépassez pas huit minutes de préchauffe.
Céramique et porcelaine	✓	Les récipients en céramique, en terre cuite et en porcelaine sont habituellement adaptés à la cuisine au four à micro-ondes, à condition de ne pas présenter de décorations métalliques.
Cartons plastifiés jetables	✓	Certains plats surgelés sont conditionnés dans ce type d'emballage.
Emballage "fast-food"		
• Gobelets et barquettes en polystyrène	✓	Permettent de réchauffer des aliments, mais risquent de se déformer en cas de surchauffe.
• Sachets en papier ou journaux	✗	Risquent de brûler.
• Papier recyclé ou décorations métalliques	✗	Risquent de provoquer des arcs électriques (étincelles).
Verre		
• Résistant à la chaleur	✓	Utilisable, à condition de ne pas présenter de décorations métalliques.
• Verres de table	✓	Utilisables pour réchauffer des aliments ou des liquides. Du verre fin peut cependant être fêlé ou brisé par un changement soudain de température.
• Bocaux	✓	Retirez le couvercle et utilisez uniquement pour réchauffer.
Métal		
• Plats et attaches pour sacs de congélation	✗	Risquent de provoquer des arcs électriques (étincelles) ou du feu.
Papier		
• Assiettes, gobelets, serviettes	✓	Pour réchauffer ou cuire avec des temps de cuisson courts.
• Papier absorbant	✓	Permet d'absorber un excès d'humidité.
• Papier recyclé	✗	Risquent de provoquer des arcs électriques (étincelles).
Plastique		
• Barquettes	✓	Surtout les thermoplastiques résistant à la chaleur. D'autres plastiques peuvent se déformer ou se décolorer à hautes températures. N'utilisez pas de plastique mélaminé.
• Film plastique	✓	Permet de conserver l'humidité. Ne doit pas toucher les aliments. Faites attention de ne pas vous faire brûler par la vapeur lorsque vous retirez le film.
• Sacs de congélation	✓ ✗	Uniquement des sacs spéciaux pour cuisson au bain-marie ou au four. Ne doivent pas être fermés hermétiquement. Piquez avec une fourchette, si nécessaire.
Papier sulfurisé ou paraffiné	✓	Permet de conserver l'humidité et d'éviter des éclaboussures.

Conseils de cuisson

MICRO-ONDES

Les micro-ondes pénètrent les aliments, attirées et absorbées par l'eau, les matières grasses et le sucre.
Elles permettent d'accélérer la circulation des molécules dans les aliments. La circulation rapide des molécules entraîne des frottements, et la chaleur qui en résulte permet de cuire les aliments.

CUISSON

Récipients adaptés à la cuisson aux micro-ondes
Pour un rendement optimal, les micro-ondes doivent circuler librement sans être retenues par le récipient utilisé. Les micro-ondes sont réfléchies par les métaux, tels que l'acier inoxydable, l'aluminium ou le cuivre ; en revanche, elles peuvent traverser la céramique, le verre, la porcelaine, le plastique, le papier et le bois. Par conséquent, les aliments ne doivent jamais être cuits dans des récipients métalliques.

Aliments adaptés à la cuisson aux micro-ondes
Les micro-ondes conviennent à de nombreux aliments, parmi lesquels les légumes frais ou congelés, les fruits, les pâtes, le riz, les céréales, les haricots, le poisson et la viande. Les sauces, crèmes anglaises, soupes, conserves et autres condiments peuvent également être cuits aux micro-ondes. D'une façon générale, la cuisson aux micro-ondes est parfaitement adaptée aux aliments traditionnellement cuits sur une table de cuisson. Ainsi, vous pouvez faire fondre du beurre ou du chocolat avec votre four à micro-ondes (pour plus de renseignements, reportez-vous à la section sur les astuces micro-ondes).

Nécessité de recouvrir les aliments pendant la cuisson
En recouvrant les aliments pendant la cuisson, l'eau qu'ils contiennent se transforme en vapeur et contribue alors au processus de cuisson. Vous pouvez recouvrir les aliments de différentes façons : à l'aide d'une assiette en céramique, d'un couvercle ou d'un film en plastique (garanti micro-ondes).

Temps de repos
Le temps de repos permet à la chaleur de se répartir uniformément après la cuisson.

Conseils de cuisson pour les légumes congelés

Utilisez un saladier en verre avec couvercle. Appliquez le temps de cuisson minimum indiqué dans le tableau ci-dessous et laissez le couvercle pendant la cuisson. Prolongez la cuisson selon vos goûts. Remuez deux fois en cours de cuisson, puis une fois lorsque la cuisson est terminée. Ajoutez du sel, des fines herbes et du beurre lorsque la cuisson est terminée. Laissez recouvert pendant le temps de repos.

Aliment	Quantité	Puissance	Cuisson (en minutes)	Repos (en minutes)	Recommandations
Épinards	150g	600W	5 à 6	2 à 3	Ajoutez 15 ml d'eau froide (1 cuillère à soupe).
Brocoli	300g	600W	9½ à 10½	2 à 3	Ajoutez 15 ml d'eau froide (1 cuillère à soupe).
Petits pois	300g	600W	8 à 9	2 à 3	Ajoutez 15 ml d'eau froide (1 cuillère à soupe).
Haricots verts	300g	600W	10 à 11	2 à 3	Ajoutez 15 ml d'eau froide (1 cuillère à soupe).
Jardinière de légumes (carottes, petits pois, maïs)	300g	600W	8½ à 9½	2 à 3	Ajoutez 15 ml d'eau froide (1 cuillère à soupe).
Mélange de légumes (cuisine chinoise)	300g	600W	8 à 9	2 à 3	Ajoutez 15 ml d'eau froide (1 cuillère à soupe).

Conseils de cuisson(suite)

Conseils de cuisson pour les légumes frais

Utilisez un saladier en verre avec couvercle. Ajoutez 30 à 45 ml d'eau froide (2 à 3 cuillères à soupe) pour 250 g de légumes, à moins qu'une autre quantité ne soit spécifiée dans le tableau ci-dessous. Appliquez le temps de cuisson minimum indiqué dans le tableau ci-dessous et laissez le couvercle pendant la cuisson. Prolongez la cuisson selon vos goûts. Remuez une fois en cours de cuisson, puis une fois lorsque la cuisson est terminée. Ajoutez du sel, des fines herbes et du beurre lorsque la cuisson est terminée. Laissez reposer avec le couvercle pendant trois minutes.

Astuce : découpez les légumes en morceaux de taille similaire. Plus les morceaux seront petits, plus la cuisson sera rapide.

Tous les légumes frais doivent être cuits à puissance de cuisson maximale (800 W).

Aliment	Quantité	Cuisson (en minutes)	Repos (en minutes)	Recommandations
Brocoli	250g 500g	4½ à 5 8 à 8½	3	Préparez des bouquets de taille similaire. Placez les tiges vers le centre.
Choux de Bruxelles	250g	6 à 7	3	Ajoutez 60 à 75 ml d'eau (5 à 6 cuillères à soupe).
Carottes	250g	4½ à 5	3	Découpez les carottes en rondelles.
Chou-fleur	250g 500g	5 à 5½ 8½ à 9	3	Préparez des bouquets de taille similaire. Recoupez les gros bouquets en deux. Placez les tiges vers le centre.
Courgettes	250g	3½ à 4	3	Découpez les courgettes en rondelles. Ajoutez 30 ml d'eau (2 cuillères à soupe) ou une noix de beurre. Cuisez jusqu'à ce que les courgettes soient tendres.
Aubergines	250g	4½ à 5	3	Découpez les aubergines en petites rondelles et arrosez d'une cuillère à soupe de jus de citron.
Poireaux	250g	5 à 5½	3	Coupez les poireaux en rondelles épaisses.
Champignons	125g 250g	1½ à 2 3½ à 4	3	Nettoyez les champignons. Laissez-les en entier s'ils sont petits. S'ils sont assez gros, découpez-les en lamelles. N'ajoutez pas d'eau. Arrosez de jus de citron. Ajoutez du sel et du poivre. Égouttez avant de servir.
Oignons	250g	5½ à 6	3	Émincez les oignons ou coupez-les en deux. Ajoutez uniquement 15 ml d'eau (1 cuillère à soupe).
Poivrons	250g	4½ à 5	3	Coupez les poivrons en petits morceaux.
Pommes de terre	250g 500g	4½ à 5½ 8 à 9	3	Pesez les pommes de terre épluchées, puis coupez-les en morceaux de taille similaire.
Navets	250g	5 à 5½	3	Coupez les navets en petits cubes.

Conseils de cuisson pour le riz et les pâtes

Riz: utilisez un grand saladier en verre avec couvercle. Ajoutez l'eau froide et laissez le couvercle pendant la cuisson. (Sachez que le riz gonfle et double de volume pendant la cuisson.) Lorsque la cuisson est terminée, remuez avant de laisser reposer, puis ajoutez du sel, des fines herbes et du beurre.
Remarque : le riz n'absorbe pas forcément toute l'eau pendant la cuisson. N'hésitez pas à l'égoutter avant de servir.

Pâtes: utilisez un grand saladier en verre. Ajoutez l'eau bouillante, une pincée de sel et remuez. Ne recouvrez pas pendant la cuisson. Remuez de temps en temps pendant et après la cuisson. Laissez reposer avec un couvercle et égouttez avant de servir.

Aliment	Quantité	Puissance	Cuisson (en minutes)	Repos (en minutes)	Recommandations
Riz blanc (pré-cuit)	250g	800W	17 à 18	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide.
Riz brun (pré-cuit)	250g	800W	22 à 23	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide.
Riz brun	250g	800W	22 à 23	10	Ajoutez 600 ml d'eau froide.
Mélange de riz (riz ordinaire + riz sauvage)	250g	800W	18 à 19	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide.
Mélange de céréales (riz + blé)	250g	800W	19 à 20	5	Ajoutez 400 ml d'eau froide.
Pâtes	250g	800W	11 à 12	5	Ajoutez 1 l d'eau chaude.

Conseils de cuisson(suite)

RÉCHAUFFAGE

Le four à micro-ondes permet de réchauffer les aliments en infiniment moins de temps qu'un four traditionnel ou qu'une table de cuisson.
Reportez-vous aux tableaux des deux pages suivantes pour plus de renseignements sur les niveaux de puissance et les temps de réchauffage. Les temps donnés dans les tableaux sont fixés en considérant que la température ambiante des liquides se situe entre 18°C et 20°C, et que la température d'un aliment réfrigéré se situe entre 5°C et 7°C.

Préparer et recouvrir les aliments
Évitez de réchauffer des aliments trop gros comme un rôti, car il aurait tendance à trop cuire et à se dessécher à l'extérieur avant que son centre ne soit bien chaud. Pour obtenir un résultat optimal, découpez les aliments en plusieurs morceaux ou tranches.

Régler le niveau de puissance et mélanger
Certains aliments peuvent être réchauffés à 800 W, tandis que d'autres nécessitent une puissance de 600 W, 450 W ou 300 W.
Pour plus de renseignements, reportez-vous aux tableaux des pages suivantes. Il est préférable de réchauffer un aliment en choisissant un niveau de puissance relativement bas lorsqu'il s'agit d'un aliment délicat, de quantités importantes ou si l'aliment risque de se réchauffer très rapidement (tartelettes sucrées, par exemple).
Pour obtenir un résultat optimal, remuez ou retournez pendant le réchauffage. Si possible, remuez de nouveau avant de servir.
Faites particulièrement attention lorsque vous réchauffez des liquides ou des aliments pour bébé. Pour empêcher les liquides de continuer à monter en température et éviter de vous brûler, remuez avant, pendant et après la cuisson. Laissez les liquides dans le four pendant le temps de repos. Nous vous conseillons de laisser une cuillère en plastique dans les liquides pour permettre à la température de baisser plus rapidement et éviter les débordements.
Évitez de gâcher les aliments en les faisant cuire trop longtemps. Il est préférable de sous-estimer le temps de cuisson et d'ajouter ensuite du temps de cuisson, si nécessaire.

Chauffer et laisser reposer
Lorsque vous réchauffez des aliments pour la première fois, nous vous conseillons de noter les temps de cuisson pour référence ultérieure.
Veillez toujours à ce que les aliments réchauffés soient chauds à l'extérieur et à l'intérieur.
Lorsque le réchauffage est terminé, laissez les aliments reposer pendant un court instant afin que la température se répartisse uniformément.
Le temps de repos recommandé après le réchauffage se situe entre 2 et 4 minutes, à moins qu'une autre valeur ne soit spécifiée dans les tableaux des pages suivantes.
Faites toujours très attention lorsque vous chauffez des liquides ou des aliments pour bébé. Pour plus de renseignements, reportez-vous aux précautions d'emploi.

CONSEILS POUR RÉCHAUFFER DES LIQUIDES

Lorsque le réchauffage est terminé, laissez reposer au moins 20 secondes pour bien répartir la chaleur.
Remuez pendant la cuisson si nécessaire, et TOUJOURS après. Pour empêcher les liquides de continuer à monter en température et éviter de vous brûler, remuez avant, pendant et après la cuisson. Nous vous conseillons de laisser une cuillère en plastique dans les liquides pour permettre à la température de baisser plus rapidement et éviter les débordements.

CONSEILS POUR RÉCHAUFFER DES ALIMENTS POUR BÉBÉ

Aliments pour bébé:
Placez l'aliment dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez d'un film ou d'un couvercle en plastique. Remuez après le réchauffage. Laissez reposer 2 à 3 minutes. Remuez de nouveau, puis vérifiez la température avant de servir.
La température recommandée pour ce type d'aliments se situe entre 30°C et 40°C.

Lait pour bébé:
versez le lait dans un biberon stérilisé. Réchauffez sans recouvrir.
Ne chauffez jamais un biberon avec la tétine, car il pourrait exploser en cas de surchauffe. Agitez avant de laisser reposer et avant de servir. Vérifiez toujours la température du lait ou des aliments pour bébé avant de les servir. La température recommandée pour le lait est d'environ 37°C.

Remarque:
la température des aliments pour bébé doit absolument être vérifiée avant de les servir afin d'éviter les brûlures. Reportez-vous au tableau de la page 19/18 pour plus de renseignements sur les niveaux de puissance et les temps de réchauffage.

Conseils de cuisson(suite)

Réchauffer des liquides et des aliments

Reportez-vous au tableau ci-dessous pour les réglages du niveau de puissance et du temps de cuisson.

Aliment	Quantité	Puiss-ance	Cuisson (en minutes)	Repos (en minutes)	Recommandations
Boissons (café, lait, thé, eau à température ambiante)	150 ml (1 tasse) 250 ml (1 bol)	800W	1 à 1½ 1½ à 2	1 à 2	Versez la boisson dans une tasse ou un bol en céramique sans recouvrir. Placez la tasse ou le bol au centre du plateau. Remuez avant et après le temps de repos.
Soupe (réfrigérée)	250g 450g	800W	3 à 3½ 4 à 4½	2 à 3	Versez la soupe dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez d'un film ou d'un couvercle en plastique. Remuez après le réchauffage. Remuez de nouveau avant de servir.
Ragoût (réfrigéré)	350g	600W	5 à 6	2 à 3	Placez le ragoût dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez d'un film ou d'un couvercle en plastique. Remuez de temps en temps pendant le réchauffage, puis avant de laisser reposer et de servir.
Pâtes avec de la sauce (réfrigérées)	350g	600W	4 à 5	3	Disposez les pâtes (spaghetti ou coquil-lettes) dans une assiette plate en céramique. Recouvrez d'un film plastique garanti micro-ondes. Remuez avant de servir.
Pâtes fourrées avec de la sauce (réfrigérées)	350g	600W	4½ à 5½	3	Disposez les pâtes fourrées (ravioli ou tortellini) dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez d'un film ou d'un couvercle en plastique. Remuez de temps en temps pendant le réchauffage, puis avant de laisser reposer et de servir.
Assiette garnie (réfrigérée)	350g 450g	600W	5 à 6 6 à 7	3	Mettez les aliments dans une assiette en céramique et recouvrez cette dernière d'un film plastique garanti micro-ondes.

F

Réchauffer des aliments pour bébé et du lait

Reportez-vous au tableau ci-dessous pour les réglages du niveau de puissance et du temps de cuisson.

Aliment	Quantité	Puissance	Cuisson	Repos (en minutes)	Recommandations
Aliments pour bébé (légumes + viande)	190g	600W	30sec.	2 à 3	Placez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez pendant la cuisson. Remuez après la cuisson. Laissez reposer 2 à 3 minutes. Remuez et vérifiez la température avant de servir.
Bouillie pour bébé (céréales + lait + fruit)	190g	600W	20sec.	2 à 3	Placez la bouillie dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez pendant la cuisson. Remuez après la cuisson. Laissez reposer 2 à 3 minutes. Remuez et vérifiez la température avant de servir.
Lait	100ml 200ml	300W	30 à 40sec. 1min à 1min 10sec.	2 à 3	Remuez ou agitez, puis versez dans un biberon stérilisé. Placez le biberon au centre du plateau. Cuisez sans couvercle. Remuez et laissez reposer pendant au moins deux minutes. Remuez de nouveau et vérifiez la température avant de servir.

DÉCONGÉLATION

Le four à micro-ondes est un appareil parfaitement adapté pour décongeler des aliments rapidement, ce qui est très pratique lorsque des amis arrivent chez vous à l'improviste.

La volaille congelée doit être entièrement dégelée avant de démarrer la cuisson. Retirez toute attache métallique et tout élément d'emballage pour permettre au jus de décongélation de s'écouler.

- Placez la volaille congelée dans un plat sans couvercle. Retournez à mi-parcours, videz le jus de décongélation et retirez les abats dès que possible. Vérifiez la température de la volaille de temps en temps pour vous assurer qu'elle reste constante.

Si les parties les plus petites et les plus fines de l'aliment à décongeler commencent à tiédir, elles peuvent être protégées en les enveloppant avec des bandelettes de papier d'aluminium pendant la décongélation.
Si la partie externe de la volaille devient tiède, arrêtez le four et laissez reposer pendant 20 minutes avant de reprendre la décongélation.

Laissez toujours reposer le poisson, la viande et la volaille afin de terminer la décongélation.

- Le temps de repos varie en fonction de la quantité à décongeler. Pour plus de renseignements, reportez-vous au tableau ci-dessous.

Astuce: les aliments plats et fins décongèlent plus facilement que les aliments épais, et plus les quantités sont réduites, plus la décongélation est rapide. N'oubliez pas cette astuce lorsque vous congelez ou décongelez des aliments.

Reportez-vous au tableau ci-dessous pour décongeler des aliments dont la température est située entre -18°C et -20°C.

Conseils de cuisson(suite)

Tous les aliments congelés doivent être décongelés en réglant votre four sur le niveau de puissance de décongélation (180 W).

Aliment	Quantité	Décong-élation (en minutes)	Repos (en minutes)	Recommandations
Viande				
Viande hachée	500g	14 à 15	5 à 20	Placez la viande dans une assiette plate en céramique. Protégez les bords fins avec du papier d'aluminium. Retournez à mi-parcours.
Côtelettes de porc	250g	7 à 7½		
Volaille				
Morceaux de poulet	500g (2 morceaux)	15 à 16	15 à 40	Utilisez une assiette plate en céramique. Disposez le poulet côté peau vers le bas s'il s'agit de morceaux découpés, côté bréchet vers le bas s'il s'agit d'un poulet entier. Protégez les extrémités des ailes et des pattes avec du papier d'aluminium. Retournez à mi-parcours.
Poulet entier	900g	32 à 34		
Poisson				
Filets de poisson	250g (2filets)	7 à 8	5 à 20	Mettez les filets congelés au centre d'une assiette plate en céramique. Placez les filets fins sous les filets épais. Protégez les parties très fines avec du papier d'aluminium. Retournez à mi-parcours.
	400g (4filets)	12 à 13		
Fruits				
Baies	250g	7 à 8	5 à 10	Disposez les fruits dans un grand plat rond en verre.
Pain				
Petits pains individuels (50 g environ)	2filets	1½ à 2	5 à 10	Placez les petits pains en rond ou le pain entier horizontalement sur du papier absorbant, au centre du plateau. Retournez à mi-parcours.
	4filets	3 à 4		
Toast/ Sandwich	250g	4 à 5		
Pain noir (à base de blé et de seigle)	500g	8 à 10		

ASTUCES MICRO-ONDES

FAIRE FONDRE DU BEURRE

Placez 50 g de beurre dans un petit récipient en verre. Mettez un couvercle en plastique. Faites chauffer pendant 30 à 40 secondes à 800 W jusqu'à ce que le beurre soit fondu.

FAIRE FONDRE DU CHOCOLAT

Placez 100 g de chocolat en morceaux dans un petit récipient en verre.
Faites chauffer pendant 3 à 5 minutes à 450 W jusqu'à ce que le chocolat soit fondu.
Remuez une ou deux fois pendant l'opération.

- **FAIRE RAMOLLIR DU MIEL CRISTALLISÉ**

Placez 20 g de miel cristallisé dans un petit récipient en verre.
Faites chauffer pendant 20 à 30 secondes à 300 W jusqu'à ce que le miel soit ramolli.

FAIRE FONDRE DE LA GÉLATINE

Posez les feuilles de gélatine (10 g) à plat dans un récipient d'eau froide et laissez tremper pendant cinq minutes.
Placez les feuilles de gélatine égouttées dans un petit saladier en verre.
Faites chauffer pendant une minute à 300 W.
Remuez après l'opération.

FAIRE UN GLAÇAGE OU UN NAPPAGE (POUR GÂTEAUX)

Mélangez la préparation pour glaçage (14 g environ) avec 40 g de sucre et 250 ml d'eau froide.

- Faites chauffer sans recouvrir dans un saladier en verre pendant 3 minutes ½ à 4 minutes ½ à 800 W jusqu'à ce que le glaçage ou le nappage soit transparent.

Remuez deux fois pendant l'opération.

FAIRE DE LA CONFITURE

Placez 600 g de fruits (des groseilles et des cassis, par exemple) dans un saladier en verre de taille adéquate avec couvercle. Ajoutez 300 g de sucre à confiture et remuez.
Faites cuire 10 à 12 minutes à 800 W en recouvrant.
Remuez souvent pendant la cuisson.
Versez directement dans des pots en verre avec couvercles qui se vissent.
Mettez les couvercles, puis laissez les pots retournés pendant cinq minutes.

FAIRE UN POUDING

- Mélangez la préparation pour pouding avec le sucre et le lait (500 ml) en suivant les instructions. Utilisez un saladier en verre avec couvercle.

Faites cuire 6 minutes ½ à 7 minutes ½ à 800 W.
Remuez souvent pendant la cuisson.

FAIRE DORER DES AMANDES EFFILÉES

Étalez 30 g d'amandes éffilées dans une assiette en céramique de taille moyenne. Faites cuire pendant 3 minutes ½ à 4 minutes ½ à 600 W en remuant plusieurs fois pendant l'opération.
Laissez reposer 2 à 3 minutes dans le four. Utilisez un gant isolant pour sortir l'assiette du four.

Nettoyez votre four à micro-ondes

Pour empêcher l'accumulation de graisses et de particules d'aliments, vous devez nettoyer régulièrement les éléments suivants du four à micro-ondes :

- ***l'intérieur et l'extérieur,***
- ***la porte et les joints d'étanchéité,***
- ***le plateau et l'anneau de guidage.***

☛ Veillez **TOUJOURS** à ce que les joints de la porte soient propres et à ce que la porte ferme correctement.

1. Nettoyez l'extérieur avec un chiffon doux et de l'eau savonneuse tiède. Rincez et séchez.

2. Retirez les éclaboussures ou autres traces tenaces sur les parois ou sur l'anneau de guidage à l'aide d'une éponge savonneuse. Rincez et séchez.

3. Si votre four est très sale ou si une odeur désagréable se dégage du four, placez une tasse d'eau citronné sur le plateau et faites-la chauffer pendant dix minutes à puissance maximale (800 W).

4. Nettoyez le plateau si nécessaire, ce dernier pouvant aller au lave-vaisselle.

✉ Ne laissez **JAMAIS** couler d'eau dans les orifices de ventilation. N'utilisez **JAMAIS** de produits abrasifs ou de solvants chimiques. Nettoyez avec un soin tout particulier les joints de la porte, afin qu'aucune particule :

- ne s'accumule,
- ne nuise à l'étanchéité de la porte.

Rangez et entretenez votre four à micro-ondes

Pour le rangement ou le dépannage de votre four à micro-ondes, vous devez respecter quelques précautions.

N'utilisez pas le four si la porte ou ses joints sont endommagés :

- ***charnière cassée,***
- ***joints détériorés,***
- ***châssis déformé ou embouti.***

Seul un technicien spécialisé en micro-ondes peut effectuer les réparations.

☛ Ne retirez **JAMAIS** l'habillage du four. Si le four est en panne ou nécessite une intervention technique :

- débranchez-le de la prise de courant,
- appelez le service après-vente SAMSUNG le plus proche.

✉ Si vous souhaitez ranger temporairement votre four, choisissez un endroit sec et non-poussiéreux.

Raison : la poussière et l'humidité risquent de détériorer certains éléments du four.

✉ Ce four à micro-ondes n'est pas conçu pour utilisation commerciale.

Spécifications techniques

Les descriptions et caractéristiques figurant dans ce mode d'emploi sont données à titre d'information et sans engagement. Soucieux de la qualité de ses produits, SAMSUNG se réserve le droit d'effectuer des modifications sans préavis.

Modèle	**M1777N**
Source d'alimentation	230V ~ 50 Hz
Puissance absorbée Micro-ondes	 1150 W
Puissance restituée en micro-ondes	100 W / 800 W (IEC-705)
Fréquence de fonctionnement	2450 MHz
Type de magnétron	OM75S(31)
Méthode de refroidissement	Moteur de ventilation
Dimensions (Long. x Haut. x Prof.) Extérieures Cavité du four	 489 x 275 x 397 mm 306 x 211 x 320 mm
Capacité	20 litres
Poids Net	 13.5 kg environ

Notes

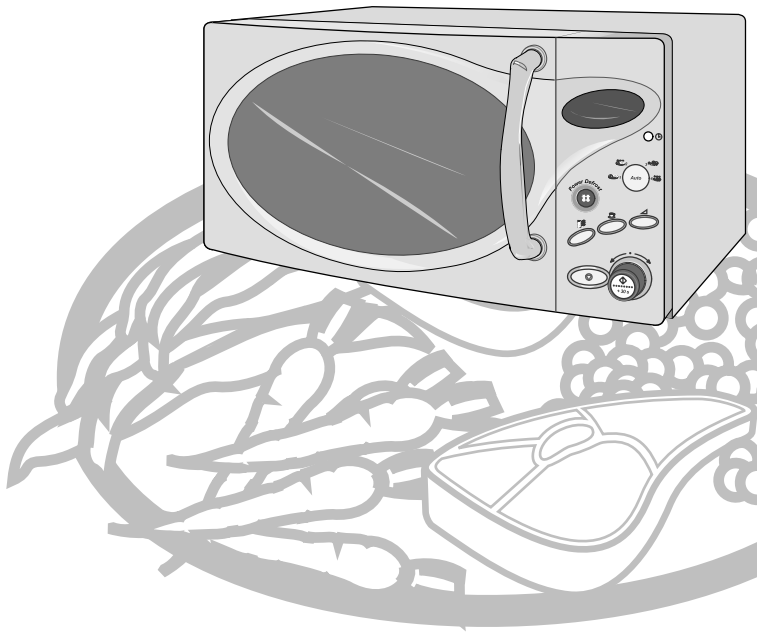
SAMSUNG
ELECTRONICS

SAMSUNG

MICROWAVE OVEN

Owner's Instructions and Cooking Guide

M1777N

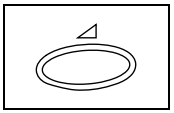


Quick Look-up Guide....2
Oven....2
Control Panel....3
Accessories....3
Using this Instruction Booklet....4
Safety Precautions....5
Installing Your Microwave Oven....6
Setting the Time....6
How a Microwave Oven Works....7
Checking that Your Oven is Operating Correctly....7
What to Do if You are in Doubt or Have a Problem....8
Cooking / Reheating....8
Power Levels....9
Stopping the Cooking....9
Adjusting the Cooking Time....10
Using the Auto Reheat/Cook Feature....10
Auto Reheat/Cook Settings....11
Using the Instant Reheat Feature....11
Instant Reheat Settings....11
Using the Auto Power Defrost Feature....12
Auto Power Defrost Settings....12
Using the Deodorization Feature....13
Switching the Beeper Off....13
Safety-Locking Your Microwave Oven....13
Cookware Guide....14
Cooking Guide....15
Cleaning Your Microwave Oven....20
Storing and Repairing Your Microwave Oven....21
Technical Specifications....21

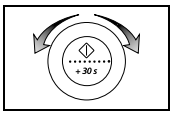
GB

Quick Look-up Guide

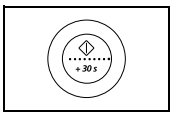
If you want to cook some food



1. Place the food in the oven.
Select the power level by pressing the ◿ button once or more times.

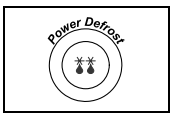


2. Select the cooking time by turning the **dial knob** as required.

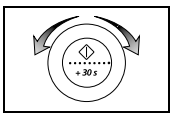


3. Press the ◇ button.
Result : Cooking starts.
The oven beeps four times when cooking is over.

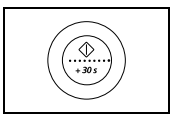
If you want to auto power defrost some food



1. Place the frozen food in the oven.
Press the **Power Defrost** (⁂) button.

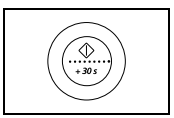


2. Select the weight by turning the **dial knob** as required.



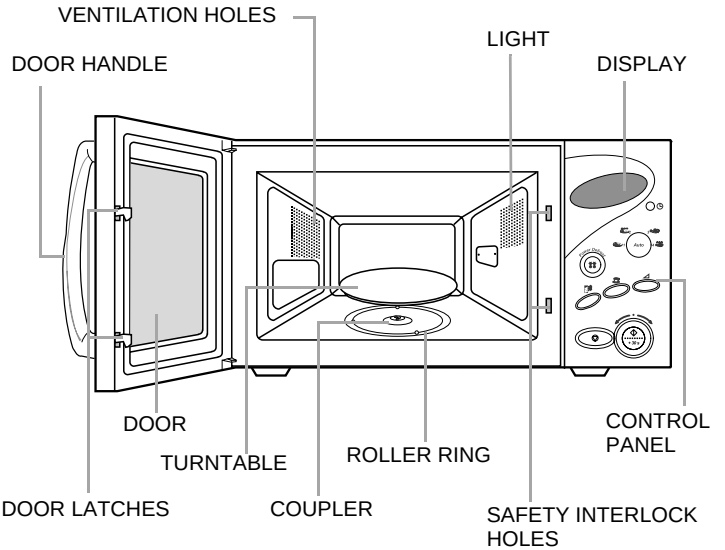
3. Press the ◇ button.

If you want to add an extra minute

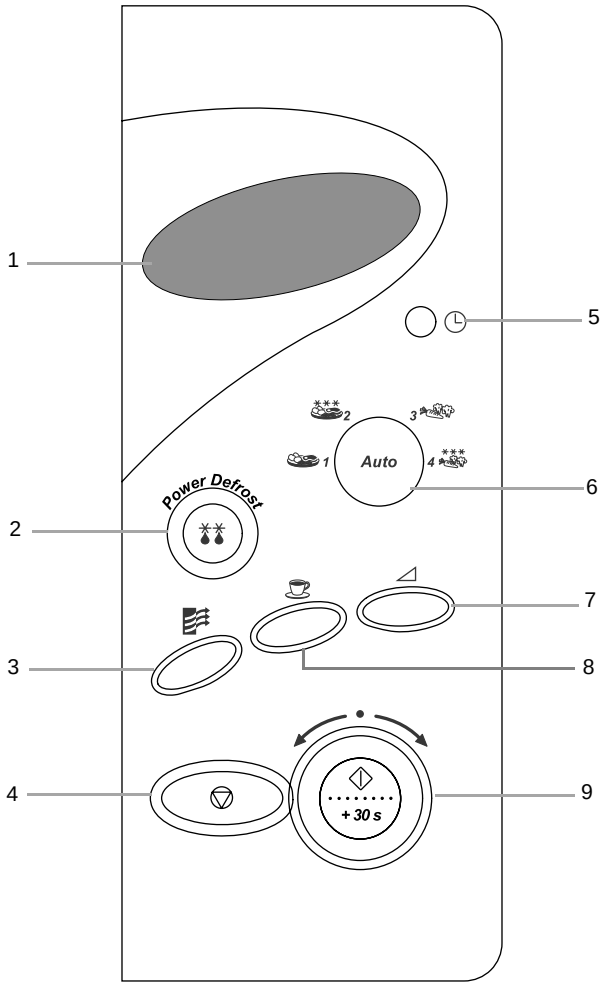


Leave the food in the oven.
Press **+ 30s** button once or more times for each extra 30 seconds that you wish to add.

Oven



Control Panel

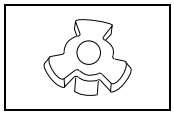


1. DISPLAY
2. AUTO POWER DEFROST BUTTON
3. DEODORIZATION BUTTON
4. STOP/CANCEL BUTTON
5. CLOCK SETTING
6. AUTO REHEAT/COOK SELECTION
7. POWER LEVEL SETTING
8. INSTANT REHEAT BUTTON
9. START DIAL KNOB

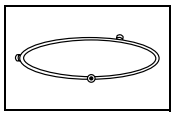
Accessories

Depending on the model that you have purchased, you are supplied with several accessories that can be used in a variety of ways.

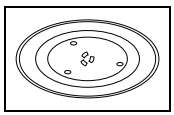
GB



1. **Coupler**, already placed over the motor shaft in the base of the oven.
   Purpose : The coupler rotates the turntable.



2. **Roller ring**, to be placed in the centre of the oven.
   Purpose : The roller ring supports the turntable.



3. **Turntable**, to be placed on the roller ring with the centre fitting to the coupler.
   Purpose : The turntable serves as the main cooking surface; it can be easily removed for cleaning.

☛ DO NOT operate the microwave oven without the roller ring and turntable.

Using this Instruction Booklet

GB

You have just purchased a SAMSUNG microwave oven. Your Owner's Instructions contain much valuable information on cooking with your microwave oven:

- ***Safety precautions***
- ***Suitable accessories and cookware***
- ***Useful cooking tips***

Inside the cover you will find a quick look-up guide explaining three basic cooking operations:

- ***Cooking food***
- ***Auto power defrosting of food***
- ***Adding extra cooking time***

At the front of the booklet you will find illustrations of the oven, and more importantly the control panel, so that you can find the buttons more easily.

The step-by-step procedures use three different symbols.

Important

Note

Turn

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

Failure to observe the following safety precautions may result in harmful exposure to microwave energy.

(a) Under no circumstances should any attempt be made to operate the oven with the door open or to tamper with the safety interlocks (door latches) or to insert anything into the safety interlock holes.

(b) Do not place any object between the oven door and front face or allow food or cleaner residues to accumulate on sealing surfaces. Ensure that the door and door sealing surfaces are kept clean by wiping after use first with a damp cloth and then with a soft dry cloth.

(c) Do not operate the oven if it is damaged until it has been repaired by a qualified microwave service technician trained by the manufacturer. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the:
(1) Door, door seals and sealing surfaces
(2) Door hinges (broken or loose)
(3) Power cable

(d) The oven should not be adjusted or repaired by anyone other than a properly qualified microwave service technician trained by the manufacturer.

Safety Precautions

GB

Important Safety Instructions.

Read Carefully and keep for future reference.

Before cooking food or liquids in your microwave oven, please check that the following safety precautions are taken.

1. **DO NOT** use any metallic cookware in the microwave oven:
   - Metallic containers
   - Dinnerware with gold or silver trimmings
   - Skewers, forks, etc.

   Reason: Electric arcing or sparking may occur and may damage the oven.
2. **DO NOT** heat:
   - Airtight or vacuum-sealed bottles, jars, containers
     Ex) Baby food jars
   - Airtight food.
     Ex) Eggs, nuts in shells, tomatoes

   Reason: The increase in pressure may cause them to explode.
   Tip: Remove lids and pierce skins, bags, etc.
3. **DO NOT** operate the microwave oven when it is empty.
   Reason: The oven walls may be damaged.
   Tip: Leave a glass of water inside the oven at all times.
   The water will absorb the microwaves if you accidentally set the oven going when it is empty.
4. **DO NOT** cover the rear ventilation slots with cloths or paper.
   Reason: The cloths or paper may catch fire as hot air is evacuated from the oven.
5. **ALWAYS** use oven gloves when removing a dish from the oven.
   Reason: Some dishes absorb microwaves and heat is always transferred from the food to the dish.The dishes are therefore hot.
6. **DO NOT** touch heating elements or interior oven walls.
   Reason: These walls may be hot enough to burn even after cooking has finished, even though they do not appear to be so. Do not allow inflammable materials to come into contact with any interior area of the oven. Let the oven cool down first.
7. To reduce the risk of fire in the oven cavity:
   - Do not store flammable materials in the oven
   - Remove wire twist ties from paper or plastic bags
   - Do not use your microwave oven to dry newspapers
   - If smoke is observed, keep the oven door closed and switch off or disconnect the oven from the power supply
8. Take particular care when heating liquids and baby foods.
   - **ALWAYS** allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off so that the temperature can equalize.
   - Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating.
   - Take care when handling the container after heating. You may burn yourself if the container is too hot.
   - A risk of delayed eruptive boiling exists.
   - To prevent delayed boiling and possible scalding, you should put a plastic spoon or glass stick into the beverages and stir before, during and after heating.
     Reason: During the heating of liquids the boiling point can be delayed; this means that eruptive boiling can start after the container is removed from the oven. You may scald yourself.
   - In the event of scalding, follow these FIRST AID instructions:
     * Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes.
     * Cover with a clean, dry dressing.
     * Do not apply any creams, oils or lotions.
   - **NEVER** fill the container to the top and choose a container that is wider at the top than at the bottom to prevent the liquid from boiling over. Bottles with narrow necks may also explode if overheated.
   - **ALWAYS** check the temperature of baby food or milk before giving it to the baby.
   - **NEVER** heat a baby's bottle with the teat on, as the bottle may explode if overheated.
9. Be careful not to damage the power cable.
   - Do not immerse the power cable or plug in water and keep the power cable away from heated surfaces.
   - Do not operate this appliance if it has a damaged power cable or plug.
10. Stand at arm's length from the oven when opening the door.
    Reason: The hot air or steam released may cause scalding.
11. Keep the inside of the oven clean.
    Reason: Food particles or spattered oils stuck to oven walls or floor can cause paint damage and reduce the efficiency of the oven.
12. You may notice a "Clicking" sound during operation(especially when the oven is defrosting).
    Reason: This sound is normal when the electrical power output is changing.
13. When the microwave oven is operating without any load, the power will be cut off automati-cally for safety. You can operate normally after letting it stand for over 30 minutes.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

During cooking, you should look into the oven from time to time when food is being heated or cooked in disposable containers of plastic, paper or other combustible materials.

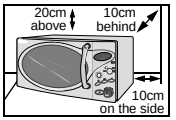
IMPORTANT

Young children should **NEVER** be allowed to use or play with the microwave oven. Nor should they be left unattended near the microwave oven when it is in use. Items of interest to children should not be stored or hidden just above the oven.

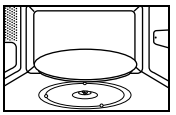
GB

Installing Your Microwave Oven

Place the oven on a flat, level surface that is strong enough to safely bear the weight of the oven.



1. When you install your oven, Make sure there is adequate ventilation for your oven by leaving at least 10 cm (4 inches) of space behind, and on the sides of the oven, at least 20 cm (8 inches) of space above the oven.



2. Remove all packing materials inside the oven.
Install the roller ring and turntable.
Check that the turntable rotates freely.

3. This microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.

☛ **Never** block the air vents as the oven may overheat and automatically switch itself off. It will remain inoperable until it has cooled sufficiently.

☛ For your personal safety, plug the cable into a 3-pin, 230 Volt, 50Hz, AC earthed socket. If the power cable of this appliance is damaged, it must be replaced by a special cable (I-SHENG SP022, KDK KKP4819D, EUROELECTRIC 3410, SAMIL SP-106B, MOONSUNG EP-48E, HIGH PROJECT H.P 3). Contact your local dealer to have it replaced. The power cable of ISRAEL is PENCON(ZD16A), S/AFRICA APEX LEADS SA16 and NIGERIA, GHANA, KENYA and U.A.E is PENCON(UD13A1).

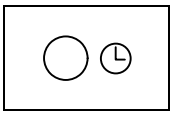
☛ **Do not** install the microwave oven in hot or damp surroundings like next to a traditional oven or radiator. The power supply specifications of the oven must be respected and any extension cable used must be of the same standard as the power cable supplied with the oven. Wipe the interior and the door seal with a damp cloth before using your microwave oven for the first time.

Setting the Time

Your microwave oven has an inbuilt clock. The time can be displayed in either the 24-hour or 12-hour notation. You must set the clock:

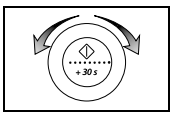
- ***When you first install your microwave oven***
- ***After a power failure***

✉ Do not forget to reset the clock when you switch to and from summer or winter time.

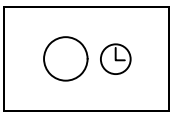


1.

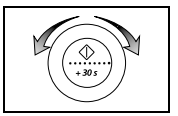
To display the time in the...	**Then press the ⏲ button...**
24-hour notation	Once
12-hour notation	Twice



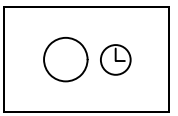
2. Turn the **dial knob** to set the hour.



3. Press the ⏲ button.



4. Turn the **dial knob** to set the minute.



5. Press the ⏲ button.

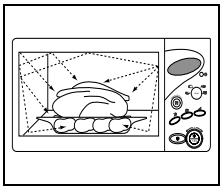
How a Microwave Oven Works

Microwaves are high-frequency electromagnetic waves; the energy released enables food to be cooked or reheated without changing either the form or the colour of the food.

You can use your microwave oven to:

- ***Auto Power Defrost***
- ***Instant Reheat***
- ***Auto Cook/Reheat***
- ***Cook***

Cooking Principle



1. The microwaves generated by the magnetron are distributed uniformly as the food rotates on the turntable. The food is thus cooked evenly.
2. The microwaves are absorbed by the food up to a depth of about 1 inch (2.5 cm). Cooking then continues as the heat is dissipated within the food.
3. Cooking times vary according to the recipient used and the properties of the food:
   - Quantity and density
   - Water content
   - Initial temperature (refrigerated or not)

☛ As the centre of the food is cooked by heat dissipation, cooking continues even when you have taken the food out of the oven. Standing times specified in recipes and in this booklet must therefore be respected to ensure:

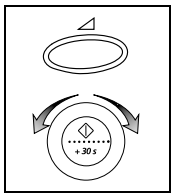
- Even cooking of the food right to the centre
- The same temperature throughout the food

Checking that Your Oven is Operating Correctly

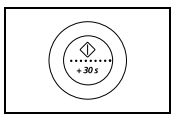
GB

The following simple procedure enables you to check that your oven is working correctly at all times.

First, place a bowl of water on the turntable.



1. Press the ◿ button and set the time to 4-5 minutes by turning the dial knob as required.



2. Press the ◇ button.
   Result : The oven heats the water for 4 to 5 minutes. The water should then be boiling.

✉ The oven must be plugged into an appropriate wall socket. The turntable must be in position in the oven. If a power level other than the maximum is used, the water takes longer to boil.

GB

What to Do if You are in Doubt or Have a Problem

If you have any of the problems listed below try the solutions given.

- This is normal.
  - Condensation inside the oven.
  - Air flow around the door and outer casing.
  - Light reflection around the door and outer casing.
  - Steam escaping from around the door or vents.

- The oven does not start when you press the ◇ button.
  - Is the door completely closed?

- The food is not cooked at all
  - Have you set the timer correctly and/or pressed the ◇ button?
  - Is the door closed?
  - Have you overloaded the electric circuit and caused a fuse to blow or a breaker to be triggered?

- The food is either overcooked or undercooked
  - Was the appropriate cooking length set for the type of food?
  - Was an appropriate power level chosen?

- Sparking and cracking occur inside the oven (arcing)
  - Have you used a dish with metal trimmings?
  - Have you left a fork or other metal utensil inside the oven?
  - Is aluminium foil too close to the inside walls?

- The oven causes interference with radios or televisions
  - Slight interference may be observed on televisions or radios when the oven is operating. This is normal.To solve this problem, install the oven away from televisions, radios and aerials.
  - If interference is detected by the oven's microprocessor, the display may be reset.To solve this problem, disconnect the power plug and reconnect it. Reset the time.

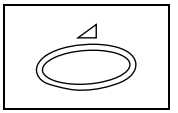
✉ If the above guidelines do not enable you to solve the problem, contact your local dealer or SAMSUNG after-sales service.

Cooking / Reheating

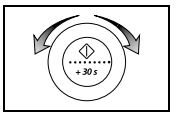
The following procedure explains how to cook or reheat food.

ALWAYS check your cooking settings before leaving the oven unattended.

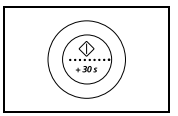
First, place the food in the centre of the turntable. Then, close the door.



1. Press the ◿ button.
Result : The 800W (maximum cooking power) indications are displayed:
Select the appropriate power level by pressing the ◿ button again until the corresponding wattage is displayed. Refer to the power level table.



2. Set the cooking time by turning the **dial knob** as required.



3. Press the ◇ button.
Result : The oven light comes on and the turntable starts rotating.
Cooking starts and when it has finished the oven beeps four times.

☛ **Never** switch the microwave oven on when it is empty.

✉ If you wish to heat a dish for a short period of time at maximum power(800W), simply press the **+30s** button once for each 30 seconds of cooking time. The oven starts immediately.

Power Levels

You can choose from among the power levels below.

Power Level	Output
HIGH	800 W
MEDIUM HIGH	600 W
MEDIUM	450 W
MEDIUM LOW	300 W
DEFROST	180 W
LOW / KEEP WARM	100 W

✉ If you select higher power level, the cooking time must be decreased.

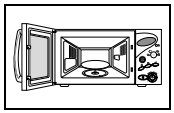
✉ If you select lower power level, the cooking time must be increased.

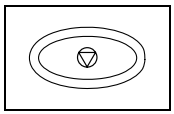
If you want to add the cooking time by turning dial knob.

Time	Increasing Time
Up to 1 min	5 sec. unit
1 - 3 min	10 sec. unit
3 - 10 min	30 sec. unit
10 - 20 min	1 min unit
20 - 40 min	2 min unit
40 - 99 min	5 min unit

Stopping the Cooking

You can stop cooking at any time to check the food.





1. To stop temporarily;
Open the door.
Result : Cooking stops. To resume cooking, close the door and press ◇ again.

2. To stop Completely:
Press the ▽ button.
Result : The cooking stops.
If you wish to cancel the cooking setting, press the Cancel(▽) button again.

☛ You can cancel any setting before you start cooking by simply pressing **Cancel**(▽).

GB

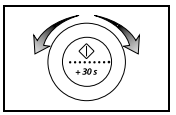
GB

Adjusting the Cooking Time

You can increase the cooking time by pressing the +30s button once for each 30 seconds to be added.

Press the **+30s** button once for each 30 seconds to be added.

✉ You can only adjust the time during cooking when the Microwave or Auto Reheat/Cook modes are selected.

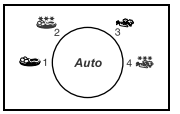


During the cooking, to increase or decrease the cooking time of your food, turn the **dial knob** right or left.

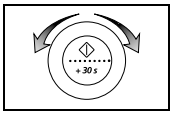
Using the Auto Reheat/Cook Feature

The Auto Reheat/Cook feature has four pre-programmed cooking times. You do not need to set either the cooking times or the power level. You can adjust the number of servings by turning the dial knob.

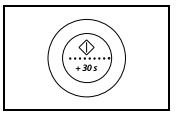
First, place the food in the centre of the turntable and close the door.



1. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Auto Reheat/Cook**(**Auto**) button once or more times.



2. Select the size of the serving by turning the dial knob. (Refer to the table on the next page.)



3. Press the ◇ button
Result : Cooking starts. When it has finished:
1) The oven beeps four times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minutes)
3) The current time is displayed again.

✉ Use only recipients that are microwave-safe.

Auto Reheat/Cook Settings

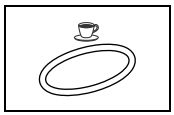
The following table presents the various Auto Reheat & Cook Programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations.

Button	Food	Serving Size	Standing Time	Recommendations
1	**Ready Meal** (chilled)	300-350 g 400-450 g	3 min.	Put the meal on a ceramic plate and cover it with microwave cling film. This programme is suitable for meals consisting of 3 components (e.g. meat with sauce, vegetables and side dish like potatoes, rice or pasta).
2	**Ready Meal** (frozen)	300 - 350 g 400 - 450 g	4 min.	Take frozen ready meal and check if dish is suitable for microwave. Pierce film of ready meal. Put the frozen ready meal in the centre. This programme is suitable for frozen ready meals consisting of 3 components (e.g. meat with sauce, vegetables and a side dish like potatoes, rice or pasta).
3	**Fresh Vegetables**	100 - 150 g 200 - 250 g 300 - 350 g 400 - 450 g	3 mins	Weigh the vegetables after washing, cleaningand cutting into similar size. Put them into a glass bowl with lid. Add 30 ml (2 tablespoons) water when cooking for 100-250 g, add 45 ml (3 tablespoons) for 300-450 g. Stir after cooking
4	**Frozen Vegetables**	100 - 150 g 200 - 250 g 300 - 350 g 400 - 450 g	4 mins	Weigh the frozen vegetables (-18°C) and put them in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. When cooking 100-350 g add 15 ml (1 tablespoon) water for 400-450 g add 30 ml (2 tablespoons). Stir after cooking and during standing time. This programme is suitable for peas, sweet corn, broccoli, cauliflower and mixed vegetables such as peas, carrots and cauliflower.

Using the Instant Reheat Feature

With the Instant Reheat feature, the cooking time is set automatically and you do not have to press the Start button. You can adjust the number of servings by pressing the appropriate Instant Reheat button the required number of times.

First, place the food in the centre of the turntable and close the door.



Press the **Instant Reheat**( ) button which you want the required number of times

Result : Cooking starts after about two seconds. When it has finished:

1) The oven beeps four times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute)
3) The current time is displayed again.

Example: Press the **Instant Reheat**( ) button one times to reheat one cups of coffee.
Refer to the table below.

✉ Use only recipients that are microwave-safe.

Instant Reheat Settings

The following table presents the standing time, quantitles, and appropriate recom-mendations for the Instant Reheat Programme.

Button	Food	Serving Size	Standing Time	Recommendations
	Drinks (coffee, milk, tea, water with room temperature)	150 ml (1 cup) 250 ml (1 mug)	1- 2 min.	Pour into a ceramic cup and reheat uncovered. Place cup(150 ml) or mug(250 ml) in the centre of turntable. Stir carefully before and after standing time.

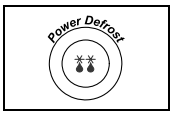
GB

Using the Auto Power Defrost Feature

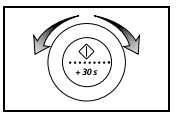
The Auto Power Defrost feature enables you to defrost meat, poultry or fish. The defrost time and power level are set automatically.

✉ Use only dishes that are microwave-safe.

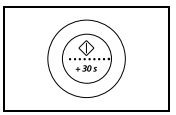
First, place the frozen food in the centre of the turntable and close the door.



1. Press the **Power Defrost**(⁑) button.
Result : The following indication is displayed: 0



2. Select the food weight by turning the **dial knob**.
It is possible to set up to a maximum of 1500g.



3. Press ⏀ button.
Result :

- Defrosting begins.
- The oven beeps halfway through defrosting to remind you to turn the food over.
- Press ⏀ button again to finish defrosting

✉ You can also defrost food manually. To do so, select the microwave cooking/reheating function with a power level of 180W. Refer to the section entitled " Cooking/Reheating" on page 8 for further details.

Auto Power Defrost Settings

Remove all kinds of packaging material before defrosting.

Place the frozen foods on a turntable.

Turn the food over when the oven beeps.

Keep the corresponding standing time after Auto Power Defrosting has finished.

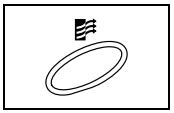
Food	Portion	Standing Time	Recommendation
Meat	200-1500g	20-60min.	Shield the edges with aluminium foil. Turn the food over when the oven beeps.
Poultry	200-1500g	20-60min.	
Fish	200-1500g	20-50min.	

✉ Select the defrosting fuction with a power level of 180W if you want to defrost food manually. For further details on Manual defrosting and defrosting time, refer to the page 19.

Using the Deodorization Feature

Use this feature after cooking odorous food or when there is a lot of smoke in the oven interior.

First clean the oven interior.

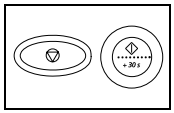


Press the **Deodorization**( ) button after you have finished cleaning. you will hear four beeps.

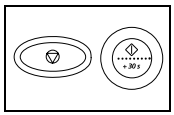
- ✉ The deodorization time has been specified as 5 minutes. It increases by 30 seconds whenever the **+30s** button is pressed.
- ✉ You can also adjust deodorization time by turning the dial knob right or left.
- ✉ The maximum deodorization time is 15 minutes.

Switching the Beeper Off

You can switch the beeper off whenever you want.



1. Press the ▽ and △ buttons at the same time.
Result : The oven will not beep each time you press a button.

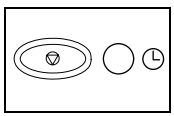


2. To switch the beeper back on, press the ▽ and △ buttons again at the same time.
Result : The oven operates with the beeper on again.

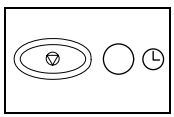
Safety-Locking Your Microwave Oven

Your microwave oven is fitted with a special Child Safety programme, which enables the oven to be "locked" so that children or anyone unfamiliar with it cannot operate it accidentally.

The oven can be locked at any time.



1. Press the ▽ and (L) buttons at the same time.
Result : The oven is locked (no functions can be selected).



2. To unlock the oven, press the ▽ and (L) buttons again at the same time.
Result : The oven can be used normally.

Cookware Guide

GB

To cook food in the microwave oven, the microwaves must be able to penetrate the food, without being reflected or absorbed by the dish used.

Care must therefore be taken when choosing the cookware. If the cookware is marked microwave-safe, you do not need to worry.

The following table lists various types of cookware and indicates whether and how they should be used in a microwave oven.

Cookware	Microwave-Safe	Comments
Aluminium foil	✓ ✗	Can be used in small quantities to protect areas against overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the oven wall or if too much foil is used.
Browning plate	✓	Do not preheat for more than eight minutes.
China and earthenware	✓	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, unless decorated with a metal trim.
Disposable polyester cardboard dishes	✓	Some frozen foods are packaged in these dishes.
Fast-food packaging		
• Polystyrene cups containers	✓	Can be used to warm food. Overheating may cause the polystyrene to melt.
• Paper bags or newspaper	✗	May catch fire.
• Recycled paper or metal trims Glassware	✗	May cause arcing.
Glassware		
• Oven-to-table ware	✓	Can be used, unless decorated with a metal trim.
• Fine glassware	✓	Can be used to warm foods or liquids. Delicate glass may break or crack if heated suddenly.
• Glass jars	✓	Must remove the lid. Suitable for warming only.
Metal		
• Dishes	✗	May cause arcing or fire.
• Freezer bag twist ties	✗	
Paper		
• Plates, cups, napkins and Kitchen paper	✓	For short cooking times and warming. Also to absorb excess moisture.
• Recycled paper	✗	May cause arcing.
Plastic		
• Containers	✓	Particularly if heat-resistant thermoplastic. Some other plastics may warp or discolour at high temperatures. Do not use Melamine plastic.
• Cling film	✓	Can be used to retain moisture. Should not touch the food. Take care when removing the film as hot steam will escape.
• Freezer bags	✓ ✗	Only if boilable or oven-proof. Should not be airtight. Prick with a fork, if necessary.
Wax or grease-proof paper	✓	Can be used to retain moisture and prevent spattering.

Cooking Guide

MICROWAVES

Microwave energy actually penetrates food, attracted and absorbed by its water, fat and sugar content.
The microwaves cause the molecules in the food to move rapidly. The rapid movement of these molecules creates friction and the resulting heat cooks the food.

COOKING

Cookware for microwave cooking:
Cookware must allow microwave energy to pass through it for maximum efficiency. Microwaves are reflected by metal, such as stainless steel, aluminium and copper, but they can penetrate through ceramic, glass, porcelain and plastic as well as paper and wood. So food must never be cooked in metal containers.

Foods suitable for microwave cooking:
Many kinds of food are suitable for microwave cooking, including fresh or frozen vegetables, fruit, pasta, rice, grains, beans, fish, and meat. Sauces, custard, soups, steamed puddings, preserves, and chutneys can also be cooked in a microwave oven. Generally speaking, microwave cooking is ideal for any food that would normally be prepared on a hob. Melting butter or chocolate, for example (see the chapter with tips, techniques and hints).

Covering during cooking
To cover the food during cooking is very important, as the evaporated water rises as steam and contributes to cooking process. Food can be covered in different ways: e.g. with a ceramic plate, plastic cover or microwave suitable cling film.

Standing times
After cooking is over food the standing time is important to allow the temperature to even out within the food.

Cooking Guide for frozen vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Cook covered for the minimum time - see table. Continue cooking to get the result you prefer.
Stir twice during cooking and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during standing time.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Spinach	150g	600 W	5 - 6	2 - 3	Add 15 ml (1 tablespoon) cold water.
Broccoli	300g	600 W	9½ - 10½	2 - 3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Peas	300g	600 W	8 - 9	2 - 3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Green Beans	300g	600 W	10 - 11	2 - 3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Mixed Vegetables (carrots/ peas/corn)	300g	600 W	8½ - 9½	2 - 3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Mixed Vegetables (Chinese style)	300g	600 W	8 - 9	2 - 3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.

GB

Cooking Guide for fresh vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Add 30-45 ml cold water (2-3 tbsp.) for every 250 g unless another water quantity is recommended - see table. Cook covered for the minimum time - see table. Continue cooking to get the result you prefer. Stir once during and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during a standing time of 3 minutes.

Hint: Cut the fresh vegetables into even sized pieces. The smaller they are cut, the quicker they will cook.

All fresh vegetables should be cooked using full microwave power (800 W).

Food	Portion	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Broccoli	250g 500 g	4½ - 5 8 - 8½	3	Prepare even sized florets. Arrange the stems to the centre.
Brussels Sprouts	250g	6 - 7	3	Add 60-75 ml (5-6 tbsp.) water.
Carrots	250g	4½ - 5	3	Cut carrots into even sized slices.
Cauliflower	250g 500 g	5 - 5½ 8½ - 9	3	Prepare even sized florets. Cut big florets into halves. Arrange stems to the centre.
Courgettes	250g	3½ - 4	3	Cut courgettes into slices. Add 30 ml (2 tbsp.) water or a knob of butter. Cook until just tender.
Egg Plants	250g	4½ - 5	3	Cut egg plants into small slices and sprinkle with 1 tablespoon lemon juice.
Leeks	250g	5 - 5½	3	Cut leeks into thick slices.
Mushrooms	125g 250g	1½ - 2 3½ - 4	3	Prepare small whole or sliced mushrooms. Do not add any water. Sprinkle with lemon juice. Spice with salt and pepper. Drain before serving.
Onions	250g	5½ - 6	3	Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tbsp.) water.
Pepper	250g	4½ - 5	3	Cut pepper into small slices.
Potatoes	250g 500 g	4½ - 5½ 8 - 9	3	Weigh the peeled potatoes and cut them into similar sized halves or quarters.
Turnip Cabbage	250g	5 - 5½	3	Cut turnip cabbage into small cubes.

Cooking Guide for rice and pasta

Rice: Use a large glass pyrex bowl with lid - rice doubles in volume during cooking. Cook covered.
After the cooking time is over, stir before standing time and salt or add herbs and butter.
Remark: the rice may not have absorbed all water after the cooking time is finished.

Pasta: Use a large glass pyrex bowl. Add boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered.
Stir occasionally during and after cooking. Cover during standing time and drain thoroughly afterwards.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
White Rice (parboiled)	250g	800 W	17 - 18	5	Add 500 ml cold water.
Brown Rice (parboiled)	250g	800 W	22 - 23	5	Add 500 ml cold water.
Brown Rice	250g	800 W	22 - 23	10	Add 600 ml cold water.
Mixed Rice (rice + wild rice)	250g	800 W	18 - 19	5	Add 500 ml cold water.
Mixed Corn (rice + grain)	250g	800 W	19 - 20	5	Add 400 ml cold water.
Pasta	250g	800 W	11 - 12	5	Add 1000 ml hot water.

REHEATING

Your microwave oven will reheat food in a fraction of the time that conventional ovens hobs normally take.
Use the power levels and reheating times in the following chart as a guide. The times in the chart consider liquids with a room temperature of about +18 to +20°C or a chilled food with a temperature of about +5 to +7°C.

Arranging and covering
Avoid reheating large items such as joint of meat - they tend to overcook and dry out before the centre is piping hot. Reheating small pieces will be more successful.

Power levels and stirring
Some foods can be reheated using 800 W power while others should be reheated using 600 W, 450 W or even 300 W.
Check the tables for guidance. In general, it is better to reheat food using a lower power level, if the food is delicate, in large quantities, or if it is likely to heat up very quickly (mince pies, for example).
Stir well or turn food over during reheating for best results. When possible, stir again before serving.
Take particular care when heating liquids and baby foods. To prevent eruptive boiling of liquids and possible scalding , stir before, during and after heating. Keep them in the microwave oven during standing time. We recommend putting a plastic spoon or glass stick into the liquids. Avoid overheating (and therefore spoiling) the food.
It is preferable to underestimate cooking time and add extra heating time, if necessary.

Heating and standing times
When reheating food for the first time, it is helpful to make a note of the time taken - for future reference.
Always make sure that the reheated food is piping hot throughout.
Allow food to stand for a short time after reheating - to let the temperature even out.
The recommended standing time after reheating is 2-4 minutes, unless another time is recommended in the chart..
Take particular care when heating liquids and baby food. See also the chapter with the safety precautions.

REHEATING LIQUIDS

Always allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off to allow the temperature to even out. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. To prevent eruptive boiling and possible scalding, you should put a spoon or glass stick into the beverages and stir before, during and after heating.

REHEATING BABY FOOD

BABY FOOD:
Empty into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating! Let stand for 2-3 minutes before serving. Stir again and check the temperature. Recommended serving temperature: between 30-40°C.

BABY MILK:
Pour milk into a sterilised glass bottle. Reheat uncovered. Never heat a baby's bottle with teat on, as the bottle may explode if overheated. Shake well before standing time and again before serving ! Always carefully check the temperature of baby milk or food before giving it to the baby. Recommended serving temperature: ca. 37°C.

REMARK:
Baby food particularly needs to be checked carefully before serving to prevent burns.
Use the power levels and times in the next table as a guide lines for reheating.

Reheating Baby Food and Milk
Use the power levels and times in this table as guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Baby food (vegetables + meat)	190g	600 W	30 sec.	2 - 3	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.
Baby porridge (grain + milk + fruit)	190g	600 W	20 sec.	2 - 3	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.
Baby milk	100ml 200ml	300 W	30-40 sec. 1 min. to 1 min. 10 sec.	2 - 3	Stir or shake well and pour into a sterilised glass bottle. Place into the centre of turn-table. Cook uncovered. Shake well and stand for at least 2 minutes. Before serving, shake well and check the temperature carefully.

GB

Reheating Liquids and Food

Use the power levels and times in this table as a guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Drinks (coffee, milk, tea, water with room temperature)	150 ml (1 cup) 250 ml (1 mug)	800 W	1 - 1½ 1½ - 2	1 - 2	Pour into a ceramic cup and reheat uncovered. Place cup(150 ml) or mug(250 ml) in the centre of turntable. Stir carefully before and after standing time.
Soup (chilled)	250g 450g	800 W	3 - 3½ 4 - 4½	2 - 3	Pour into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving.
Stew (chilled)	350g	600 W	5 - 6	2 - 3	Put stew in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.
Pasta with sauce (chilled)	350g	600 W	4 - 5	3	Put pasta (e.g. spaghetti or egg noodles) on a flat ceramic plate. Cover with microwave cling film. Stir before serving.
Filled pasta with sauce (chilled)	350g	600 W	4½ - 5½	3	Put filled pasta (e.g. ravioli, tortellini) in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.
Plated Meal (chilled)	350g 450g	600 W	5 - 6 6 - 7	3	Plate a meal of 2-3 chilled components on a ceramic dish. Cover with microwave cling-film.

DEFROSTING

Microwaves are an excellent way of defrosting frozen food. Microwaves gently defrost frozen food in a short period of time. This can be of great advantage, if unexpected guests suddenly show up.

Frozen poultry must be thoroughly thawed before cooking. Remove any metal ties and take it out of any wrapping to allow thawed liquid to drain away.

Put the frozen food on a dish without cover. Turn over half way, drain off any liquid and remove any giblets as soon as possible.
Check the food occasionally to make sure that it does not feel warm.
If smaller and thinner parts of the frozen food start to warm up, they can be shield by wrapping very small strips of aluminium foil around them during defrosting.

Should poultry start to warm up on the outer surface, stop thawing and allow it to stand for 20 minutes before continuing.
Leave the fish, meat and poultry to stand in order to complete defrosting. The standing time for complete defrosting will vary depending on the quantity defrosted. Please refer to the table below.

Hint: Flat food defrosts better than thick and smaller quantities need less time than bigger ones. Remember this hint while freezing and defrosting food.

For defrosting of frozen food with a temperature of about -18 to - 20 °C, use the following table as a guide.

All frozen food should be defrosted using defrosting power level (180 W).

Food	Portion	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Meat				
Minced beef	500g	14 - 15	5 - 20	Place the meat on a flat ceramic plate. Shield thinner edges with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Pork steaks	250g	7 - 7½		
Poultry				
Chicken pieces	500 g (2 pcs)	15 - 16	15 - 40	First, put chicken pieces first skin-side down, whole chicken first breast-side-down on a flat ceramic plate. Shield the thinner parts like wings and ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Whole chicken	900g	32 - 34		
Fish				
Fish fillets	250g (2 pcs)	7 - 8	5 - 20	Put frozen fish in the middle of a flat ceramic plate. Arrange the thinner parts under the thicker parts. Shield narrow ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
	400g (4 pcs)	12 - 13		
Fruits				
Berries	250g	7 - 8	5 - 10	Distribute fruits on a flat, round glass dish (with a large diameter).
Bread				
Bread rolls (each ca. 50 g)	2 pcs	1½ - 2	5 - 10	Arrange rolls in a circle or bread horizontally on kitchen paper in the middle of turntable. Turn over after half of defrosting time!
	4 pcs	3 - 4		
Toast/ Sandwich	250g	4 - 5		
German bread (wheat + rye flour)	500g	8 - 10		

Cooking Guide(continued)

SPECIAL HINTS

MELTING BUTTER
Put 50 g butter into a small deep glass dish. Cover with plastic lid.
Heat for 30-40 seconds using 800 W, until butter is melted.

MELTING CHOCOLATE
Put 100 g chocolate into a small deep glass dish.
Heat for 3-5 minutes, using 450 W until chocolate is melted.
Stir once or twice during melting. Use oven gloves while taking out!

MELTNG CRYSTALLIZED HONEY
Put 20 g crystallized honey into a small deep glass dish.
Heat for 20-30 seconds using 300 W, until honey is melted.

MELTING GELATINE
Lay dry gelatine sheets (10 g) for 5 minutes into cold water.
Put drained gelatine into a small glass pyrex bowl.
Heat for 1 minute using 300 W. Stir after melting.

COOKING GLAZE/ICING (FOR CAKE AND GATEAUX)
Mix instant glaze (approximately 14 g) with 40 g sugar and 250 ml cold water.
Cook uncovered in a glass pyrex bowl for 3 ½ to 4 ½ minutes using 800 W, until glaze/icing is transparent. Stir twice during cooking.

COOKING JAM
Put 600 g fruits (for example mixed berries) in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Add 300 g preserving sugar and stir well.
Cook covered for 10-12 minutes using 800 W.
Stir several times during cooking. Empty directly into small jam glasses with twist-off lids. Stand on lid for 5 minutes.

COOKING PUDDING
Mix pudding powder with sugar and milk (500 ml) by following the manufacturers instructions and stir well. Use a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Cook covered for 6 ½ to 7 ½ minutes using 800 W.
Stir several times well during cooking.

BROWNING ALMOND SLICES
Spread 30 g sliced almonds evenly on a medium sized ceramic plate.
Stir several times during browning for 3 ½ to 4 ½ minutes using 600 W.
Let it stand for 2-3 minutes in the oven. Use oven gloves while taking out!

Cleaning Your Microwave Oven

The following parts of your microwave oven should be cleaned regularly to prevent grease and food particles from building up:

- ***Inside and outside surfaces***
- ***Door and door seals***
- ***Turntable and Roller rings***

☞ **ALWAYS** ensure that the door seals are clean and the door closes properly.

1. Clean the outside surfaces with a soft cloth and warm, soapy water. Rinse and dry.
2. Remove any splashes or stains on the inside surfaces or on the roller ring with a soapy cloth. Rinse and dry.
3. To loosen hardened food particles and remove smells, place a cup of diluted lemon juice on the turntable and heat for ten minutes at maximum power.
4. Wash the dishwasher-safe plate whenever necessary.

☞ **DO NOT** spill water in the vents. NEVER use any abrasive products or chemical solvents.Take particular care when cleaning the door seals to ensure that no particles:

- Accumulate
- Prevent the door from closing correctly

Storing and Repairing Your Microwave Oven

A few simple precautions should be taken when storing or having your microwave oven serviced.

The oven must not be used if the door or door seals are damaged:

- ***Broken hinge***
- ***Deteriorated seals***
- ***Distorted or bent oven casing***

Only a qualified microwave service technician should perform repair

☛ NEVER remove the outer casing from the oven. If the oven is faulty and needs servicing or you are in doubt about its condition:
- Unplug it from the wall socket
- Contact the nearest after-sales service centre

✉ If you wish to store your oven away temporarily, choose a dry, dust-free place.
- Reason: Dust and damp may adversely affect the working parts in the oven.

✉ This microwave oven is not intended for commercial use.

Technical Specifications

SAMSUNG strives to improve its products at all times. Both the design specifications and these user instructions are thus subject to change without notice.

Model	**M1777N**
Power source	230V ~ 50 Hz
Power consumption Microwave	 1150 W
Output power	100 W / 800 W (IEC-705)
Operating frequency	2450 MHz
Magnetron	OM75S(31)
Cooling method	Cooling fan motor
Dimensions (W x H x D) Outside Oven cavity	 489 x 275 x 397 mm 306 x 211 x 320 mm
Volume	20 liter
Weight Net	 13.5 kg approx

Note

GB

Note

SAMSUNG
ELECTRONICS